VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM



Аурел Дермек

Грибы

Словарт

Содержание

К читателю 6
Предисловие 8
Краткая характеристика грибов 9
Жизнь грибов и их место в природе 10
Краткая морфология и анатомия плодовых тел 12
Система и номенклатура грибов 21
Как собирать грибы 24
Когда и куда ходить за грибами 25
Самые опасные ядовитые грибы 27
Грибы на столе 31
Рецепты приготовления маринадов 34
Рецепты грибных блюд 34
Описания и иллюстрации грибов 43
Календарь сбора съедобных грибов 220
Указатель русских названий грибов 223
Указатель латинских названий грибов 227

Грибы
Текст Аурел Дермек
Иллюстрации Аурел Дермек
Перевод Галина Кострова
Ответственный редактор С. П. Вассер,
член корреспондент АН УССР,
доктор биологических наук
© 1989 Издательство „Словарт“, Братислава

К читателю

Одним из чудес, одной из загадок органического мира, бесценным даром природы являются грибы. Грибы, представляющие самостоятельное царство органического мира, насчитывающие около 65 тыс. видов, встречаются во всех средах обитания, исключительно полиморфны по форме, размерам, окраске, строению, образу жизни, значению в природе и жизни человека.

Впечатляет не только огромное количество грибов в природе, поражает многообразие функций, которые они выполняют. Особого внимания заслуживают макромицеты, образующие видимые невооруженным глазом плодовые тела, к которым относятся съедобные и ядовитые виды грибов, микоризообразователи, паразиты древесных, кустарниковых и травянистых растений, сапротрофные разрушители древесины, лесного опада и отпада, источники биологически активных и лекарственных веществ, ценнейшие объекты промышленного грибоводства, один из образователей плодородного слоя почвы — гумуса.

Богат съедобными грибами Советский Союз. Интерес населения нашей страны к съедобным грибам, к сбору и заготовке их с каждым годом возрастает. Сбором грибов или „третьей охотой“, этим чрезвычайно полезным, приятным и увлекательным занятием, интересуются миллионы наших соотечественников. Однако, к сожалению, не все из них знают „в лицо“ основные съедобные и ядовитые грибы. Академик АН УССР К. М. Сытник остроумно заметил, что приверженцам „третьей охоты“ часто приходится решать в лесу трудные задачи, как Алисе в Стране чудес, „которая в раздумье уставилась на гриб, пытаясь сообразить, где у него бока, а это было весьма и весьма нелегко, так как шляпка была совершенно круглой . . .“.

В связи с этим основная цель книги известного чехословацкого миколога-любителя и известного художника Аурела Дермека „Грибы“, которую держит в руках читатель, — познакомить любителей „третьей охоты“ с основными, наиболее распространенными съедобными и ядовитыми грибами. Научить читателя отличать съедобные грибы от ядовитых, правильно ориентироваться в сроках появления плодовых тел и местах произрастания грибов. Книга А. Дермека содержит сведения о росте, размножении, строении, биологических особенностях грибов, о технике сбора и способах переработки, о пищевой ценности грибов, ядах содержащихся в них, о первой помощи при грибных отравлениях. В книге имеются „вкусные“, оригинальные малоизвестные советским читателям рецепты грибных блюд.

Своеобразие книги А. Дермека „Грибы“ заключается и в том, что она иллюстрирована оригинальными, цветными рисунками, выполненными автором, которые с документальной точностью передают богатство цветовой гаммы удивительного мира шляпочных грибов.

Писать о грибах для широкого круга советских читателей — первого „грибоведа и грибоеда“ в мире — дело невероятно ответственное и сложное. Могу смело утверждать, что А. Дермек с поставленной задачей справился. Книга „Грибы“ будет полезна всем, для кого сбор грибов — зарядка бодростью, удивительное занятие, которое доставляет радость, приобщает к грибным тайнам природы, вводит в красочный мир леса, полный загадок, поиска, неожиданностей.

16 марта 1988 г.
Киев

С. П. Вассер
Член-корреспондент АН УССР
доктор биологических наук

Предисловие

Человек знаком с грибами уже давно, так как помимо лесных плодов и мяса употреблял их в пищу. Долголетний опыт научил его отличать съедобные грибы от несъедобных, ядовитых. Съедобные грибы он разделил по их вкусовым качествам, а собирать стал самые вкусные и питательные. Еще в начале нашего столетия сбор и продажа съедобных грибов являлись источником существования некоторой части сельского населения.

Хотя с тех пор многое изменилось, современный человек интереса к грибам не утратил. С наступлением цивилизации и урбанизации мы все более ощущаем необходимость возвращения к природе. Поэтому в свободную минуту мы целиком отдаемся активному отдыху и благородному увлечению — сбору грибов. Многим из нас уже мало просто побыть в лесу или около воды, нам необходима активная жизнь в природе. Именно поэтому умение распознавать грибы и собирать их стало популярной формой активного отдыха.

Наша книга из-за своего небольшого объема и популярного изложения не может дать исчерпывающей информации о занимательном мире грибов. В ней в очень сжатой форме дана только основная информация об этих интересных организмах. Главным образом книга ориентирована на описание некоторых видов грибов, которые чаще всего привлекают внимание грибников. Хотя описание отдельных видов весьма краткое, его полностью хватает для безошибочной идентификации.

Хочется верить, что наша книга будет хорошим помощником при сборе грибов с ранней весны до поздней осени и поможет начинающим грибникам научиться распознавать несколько десятков съедобных и ядовитых грибов. А многих, возможно, вдохновит на более подробное изучение грибов и заставит их обратиться к более серьезной микологической литературе.

Аурел Дермек

Краткая характеристика грибов

Грибы, это организмы, которые отличаются от растений не только по внешнему виду, но и по химическому составу, развитию и образу жизни в природе. Поэтому в системе органического мира им отведено особое место. В настоящее время большинство ученых отделяют их от растений и животных и относят к совершенно самостоятельному царству живых организмов — грибам.

Растения могут с помощью хлорофилла и солнечного света создавать из простых неорганических веществ массу своего тела, т. е. обладают способностью к фотосинтезу. Их тело состоит из корней, стеблей и листьев. Но так как грибы не содержат хлорофилл, они не могут питаться минеральными веществами. Необходимое питание грибы получают из готовых органических веществ, образованных растениями или животными. Поэтому больше всего грибов растет в лесах, где используют органические вещества из отмерших организмов, создающих для них питательную среду.

Большинство непосвященных людей под словом „грибы" представляет себе хорошо развитые плодовые тела высших грибов, которые своими размерами, формой и окраской сразу бросаются в глаза. Однако, само тело грибов составляет таллом из густых гифовых волокон, который называется грибницей или мицелием *(mycélium)*. Плодовые тела представляют собой лишь только воспроизводящие органы грибов, где образуются споры, с помощью которых происходит бесполое размножение. Однако следует отметить, что кроме бесполого размножения для грибов характерно и половое размножение. Но этот способ размножения еще не достаточно изучен.

Грибы окружают нас повсюду. Правда больше всего их в лесах, на лугах, полях, в парках и садах, но они встречаются также в местах лесоповала, на свалках, в шахтах, в пресной и морской воде, а также в жилище человека. Они распространены по всему миру. Как показывают исследования последних лет шляпочные грибы чаще всего встречаются в лесной зоне северного полушария. А обширные области тропических лесов и лесные полосы южного полушария до настоящего времени еще не достаточно микофлористически изучены.

Некоторые виды грибов, своего рода, космополиты и встречаются на всех континентах. Например, лисичка настоящая *(Cantharellus cibarius)*, опенок луговой *(Marasmius oreades)*, вешенка обыкновенная *(Pleurotus ostreatus)*, мухомор красный *(Amanita muscaria)*, масленок обыкновенный *(Suillus luteus)*, опенок настоящий *(Armillariella mellea)*, шампиньон обыкновенный *(Agaricus campestris)*, дождевик настоящий *(Lycoperdon perlatum)* и многие другие. Однако, большая часть грибов встречается только в определенных географических ареалах. Это,

главным образом, микоризные виды грибов, жизнь которых зависит от определенных видов окружающих их высших растений.

Грибов на нашей планете огромное количество. В настоящее время описано около 65 000 видов. Однако инвентаризация грибов еще не окончена, так как каждый год описывается около 1 000 новых для науки видов. Кроме Европы, Северной Америки и части Азиатского континента микофлористического изучения ждут и другие регионы земного шара. Поэтому близки к истине те ученые, которые считают, что общее количество видов грибов на Земле доходит до 100 000 видов.

Из великого множества до сих пор описанных и известных видов большая часть принадлежит к так называемым „низшим грибам" (микромицетам), так как плодовые тела или спороношения их имеют микроскопические размеры. „Высших грибов", которые называются „макромицетами", на Земле по приблизительным подсчетам насчитывается около 15 000 видов. В Европе из них растет около 4 500 видов.

Понятие „низшие" и „высшие" грибы весьма относительно. К „высшим грибам" обычно относят большую часть базидиальных грибов и некоторые сумчатые грибы с крупными плодовыми телами.

Жизнь грибов и их место в природе

По образу жизни все грибы делятся на сапротрофов и паразитов. Грибы сапротрофы живут за счет остатков отмерших растений и живых организмов, а грибы паразиты питаются органическими веществами живой фауны и флоры. Но имеются и такие грибы, которые сначала живут как сапротрофы, но иногда их мицелий попадает внутрь высших растений (чаще всего деревьев) и они начинают на них паразитировать. Эти виды грибов называются сапропаразитами.

Жизнь множества сапротрофов зависит от определенных видов зеленых растений. Это сосуществование с высшими растениями называется микоризой. Нежные волокна грибницы микоризных грибов оплетают тонкие корешки деревьев или трав, или же проникают внутрь и высасывают некоторые вещества, необходимые для поддержания своей жизни. В свою очередь через грибницу эти грибы дают зеленым растениям такие вещества, которые необходимы для их роста. К типичным микоризным грибам относится большинство трубчатых болетальных грибов. Полезные свойства микоризы имеют большое значение в лесном хозяйстве, главным образом в лесоразведении.

Грибы растут повсюду на различных субстратах. Но чаще всего на земле, лесной подстилке, на гниющей или живой древесине. Реже они

встречаются на мусорных или навозных кучах и на местах пожарищ. Некоторые виды грибов являются паразитами и живут на других грибах. Например, на живых плодовых телах ложнодождевиков (виды рода *Scleroderma*) живет моховик паразитический *(Xerocomus parasiticus)*.

Кроме питательных веществ из органических материалов грибам необходима для их роста соответствующая температура и влажность. Как показывают длительные наблюдения, плодовое тело гриба развивается лучше всего при безветренной тихой погоде. Свет для грибов не так важен. Жизненный цикл многих грибов проходит в среде без доступа света. На формирование плодового тела влияют еще многие другие факторы, которые до сих пор до конца не изучены.

Само тело грибов или грибница, находясь в почве или в другой питательной среде, разрастается во всех направлениях. Продолжительность жизни грибницы различна. Если у некоторых видов она составляет только один год, то у других она длится несколько десятилетий. Грибница многих шляпочных грибов в почве расходится лучевидно по кругу, на краях которого образуются плодовые тела. Их называют „ведьмины кольца". Круг грибницы с каждым годом разрастается и его радиус увеличивается.

В природе грибы выполняют важную функцию: устраняют органические остатки отмерших растений и животных. Грибы вместе с бактериями разлагают органические вещества на самые простейшие элементы и таким образом способствуют круговороту вещества в природе. Без этого жизнь на Земле бы остановилась. Органические вещества постоянно бы скапливались и возникла бы нехватка биогенных элементов, которые образуют живую материю.

Человек начал собирать грибы с незапамятных времен, употребляя их в пищу и для приготовления напитков. При этом, даже не зная того, что брожение хлебного теста, вина и различных освежающих напитков вызывают дрожжевые грибы. С развитием цивилизации и естественных наук люди начали осознанно использовать полезные свойства грибов в различных отраслях промышленности. В современной пищевой промышленности даже нельзя представить производство некоторых видов продуктов без применения дрожжевых грибков и плесеней. Исследования в медицине обнаружили лечебные свойства некоторых видов грибов и фармацевтическая промышленность изготавливает из них различные антибиотики.

Трудно переоценить грибы и как источник питания человека, хотя в его рационе они составляют лишь малый процент по сравнению с основными традиционными продуктами питания. Консервные заводы перерабатывают не только дикорастущие грибы, но и те, которые специально разводят в промышленной культуре. Сбор грибов

приносит современному человеку удовольствие и радость от активного отдыха на природе, а также доставляет ему на стол вкусный и питательный продукт.

К сожалению грибы являются не только источником радости, но и печали. Многие виды грибов-паразитов причиняют огромный вред культурным растениям в сельском и лесном хозяйстве. Древоразрушающие сопротрофы уничтожают древесину на складах, в шахтах, строительные леса, шпалы на железнодорожных путях до такой степени, что могут привести к аварии. Различные микромицеты уничтожают уникальные произведения искусства, например, картины, деревянную резьбу, книги и т. п. Большие неприятности доставляют людям и животным различные кожные грибковые заболевания, так называемые дерматомикозы.

Для полноты картины следует сказать ещё об отравлениях, которые могут быть вызваны некоторыми видами ядовитых грибов. Некоторые люди вообще обходят грибы стороной и чувствуют к ним отвращение только потому, что среди них попадаются и ядовитые грибы. Ведь и в мире сосудистых растений много видов, содержащих опасные ядовитые вещества, однако они ни у кого не вызывают отвращения. Современный образованный человек должен относиться к грибам рационально без каких бы то ни было предрассудков. Если уметь отличать съедобные грибы от ядовитых, то можно уверенно и без боязни за свое здоровье спокойно собирать грибы.

Многообразная жизнь грибов и их функция в круговороте жизни на Земле, она необходима и естественна, хотя человеку грибы приносят и пользу и вред. Человек как хороший хозяин должен научиться использовать их полезные свойства и избегать вреда, который они могут причинить.

Краткая морфология и анатомия плодовых тел

Плодовое тело грибов имеет различную форму, поверхность, размер, строение и цвет. Совокупность этих свойств характеризуют морфологические и макроскопические признаки. Морфологическими они называются потому, что характеризуют форму, внешний вид, а макро-

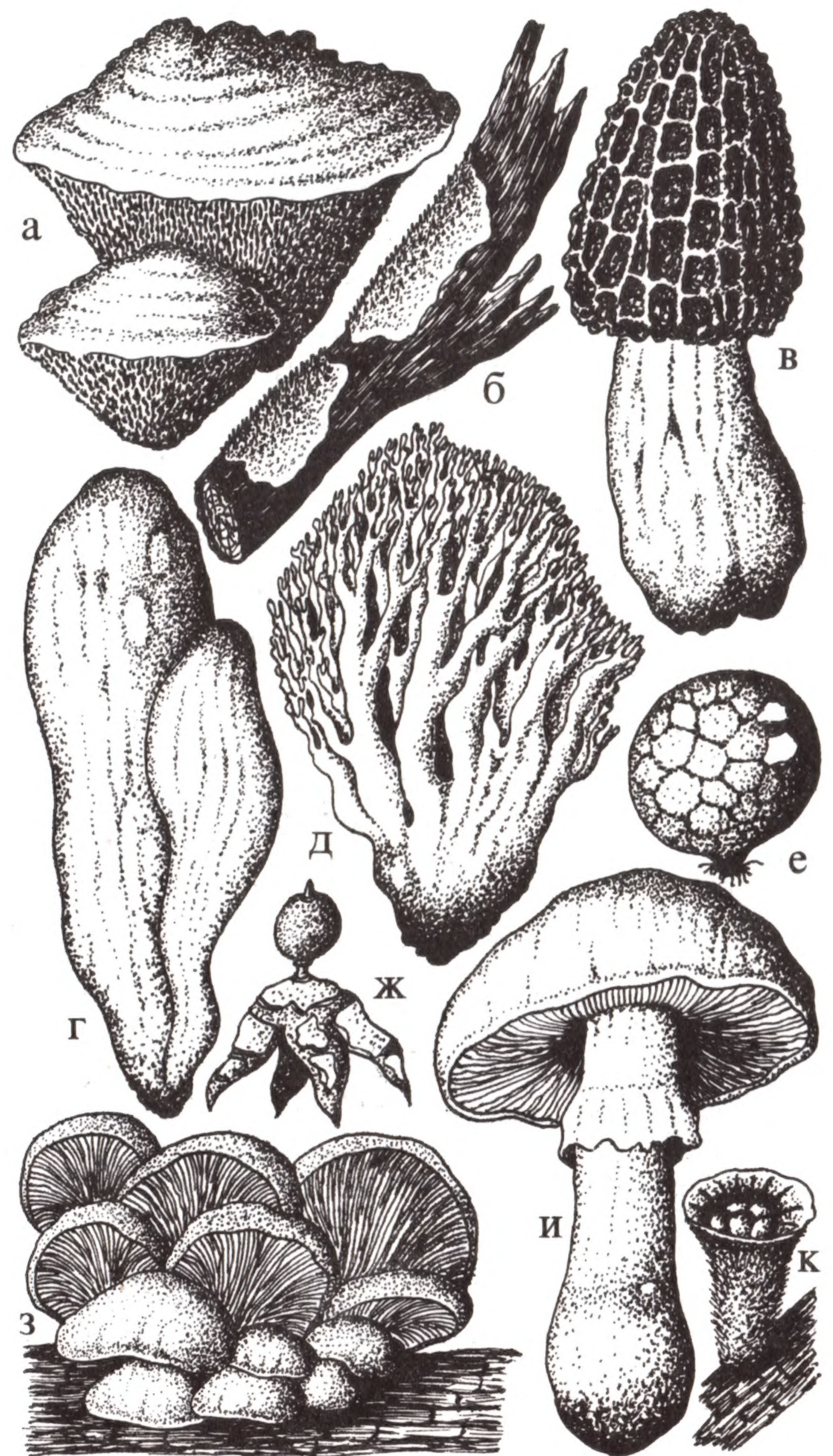


Рис. 1 Формы плодовых тел высших грибов: а — конусовидная, б — разливщаяся, в — сморчковообразная, г — булавовидная, д — кустарникообразная, е — шаровидная, ж — звездообразная, з — черепитчато расположенная, и — шляпочная, к — рюмкообразная.

скопическими потому, что их можно обнаружить невооруженным глазом.

При описании формы плодового тела мы обычно сравниваем их с хорошо известными предметами. На рис. 1 представлена небольшая часть плодовых тел, различных родов высших грибов.

Грибников больше всего интересуют шляпочные грибы, так как среди них больше всего съедобных. Поэтому в дальнейшем будем уделять внимание только шляпочным грибам, которые состоят из шляпки и ножки (рис. 2).

Шляпка является главной частью плодового тела. Нижняя часть шляпки покрыта гименофором (спороносный слой шляпки). На гименофоре в гимении образуются споры, с помощью которых грибы размножаются. При определении отдельных видов грибов особое внимание обращаем на форму шляпки, характер ее поверхности, цвет и размер.

Форма шляпки может быть: шаровидная, полушаровидная, овальная, подушковидная, колокольчатая, бугорчатая, плоская, воронковидная и конусовидная (рис. 3).

Поверхность шляпки бывает: гладкой, ямчатой, складчатой, бороздчатой, голой, бархатистой, слизистой, войлочной, волосистой, волокнистой, покрытой хлопьями, чешуйчатой, матовой, блестящей, клейкой или сухой.

Край шляпки бывает прямой, волнисто-изогнутый, завернутый вниз и вверх, острый или закругленный с остатками или без остатков покрывала.

Цвет шляпки: может быть разнообразный всевозможных тонов и оттенков.

Размер шляпки различный. Если диаметр шляпки многих видов опят или коллибий только 15—20 мм, то у некоторых видов грибов достигает 200—350 мм. Шляпка гриба-зонтика пестрого большого *(Macrolepiota procera)* достигает 500 мм.

Кроме вышеупомянутых признаков при определении необходимо обращать внимание на характер поверхности шляпки, её гигрофанность, характер отношения кожицы с мякотью (отделяется или вообще не отделяется от мякоти).

Гименофор шляпочных плодовых тел грибов бывает: жилковатый, пластинчатый, шиповатый, трубчатый, гладкий (рис. 4).

Жилки могут быть толстые или тонкие, частые или редкие, простые или разветвленные, часто между собой соединенные перегородками, анастомозами *(anastomosis)* различно окрашенными.

Шипы могут быть короткими или длинными, толстыми или тонкими, заостренными или тупыми; частыми или редкими, хрупкими или элластичными, разных тонов и оттенков.

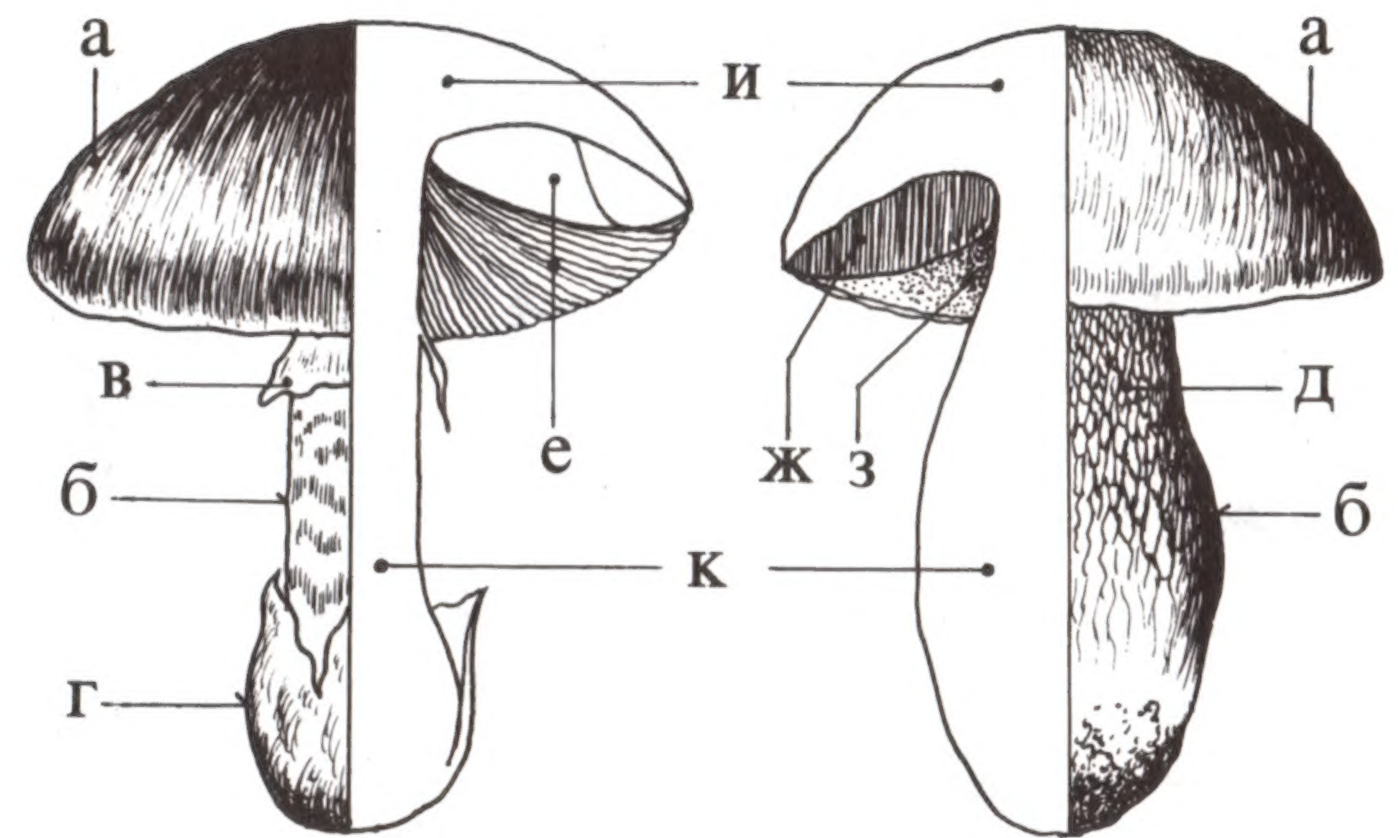


Рис. 2 Части шляпочных грибов: а — шляпка, б — ножка, в — кольцо, г — вольва у основания ножки, д — сетчатый рисунок на ножке, е — пластинки, ж — трубочки, з — поры (устье трубочек), и — мякоть шляпки, к — мякоть ножки.

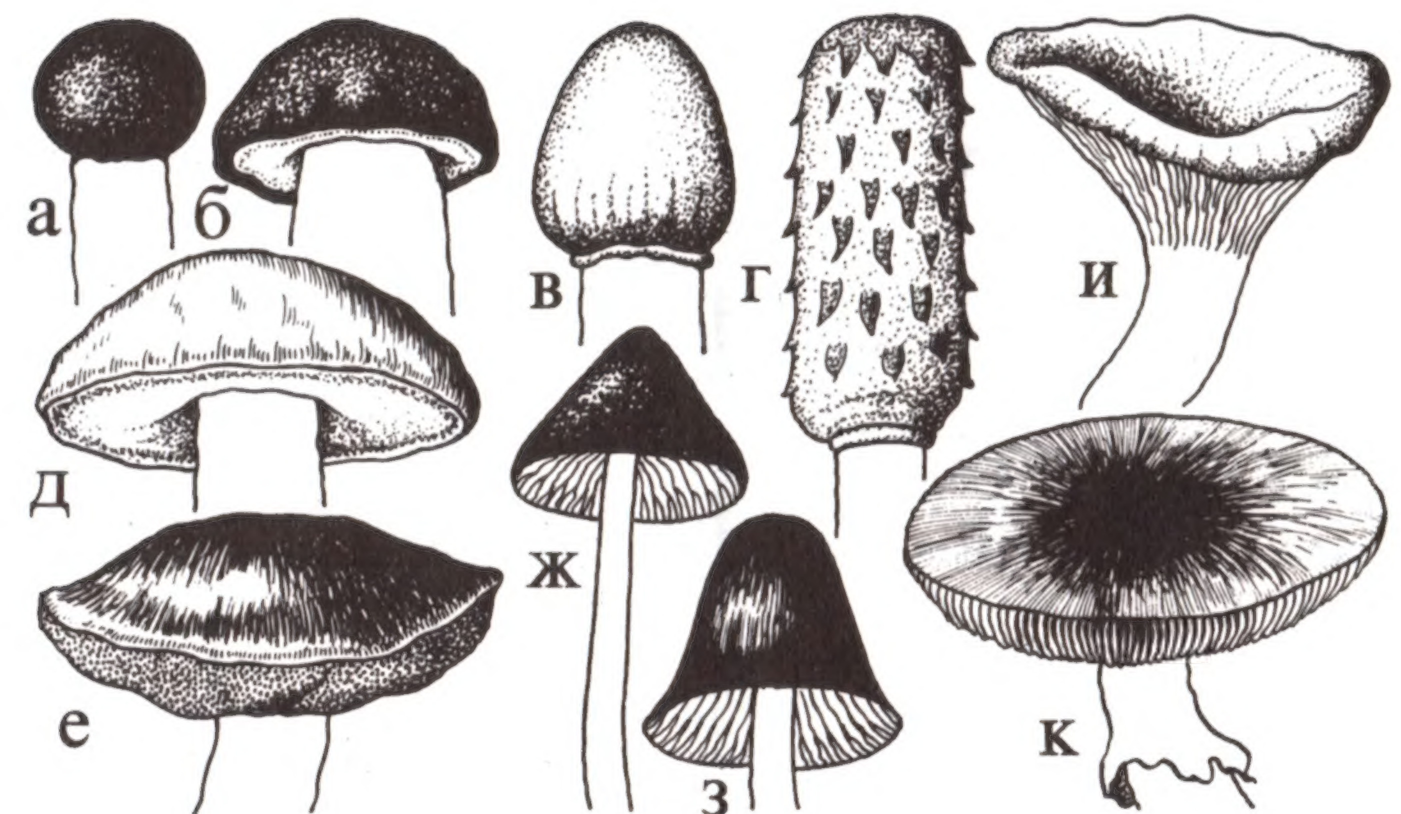


Рис. 3 Формы шляпки: а — шаровидная, б — полукруглая, в — яйцевидная, г — цилиндрическая, д — выпуклая, е — подушковидная, ж — конусовидная, з — колокольчатая, и — воронковидная, к — плоская.

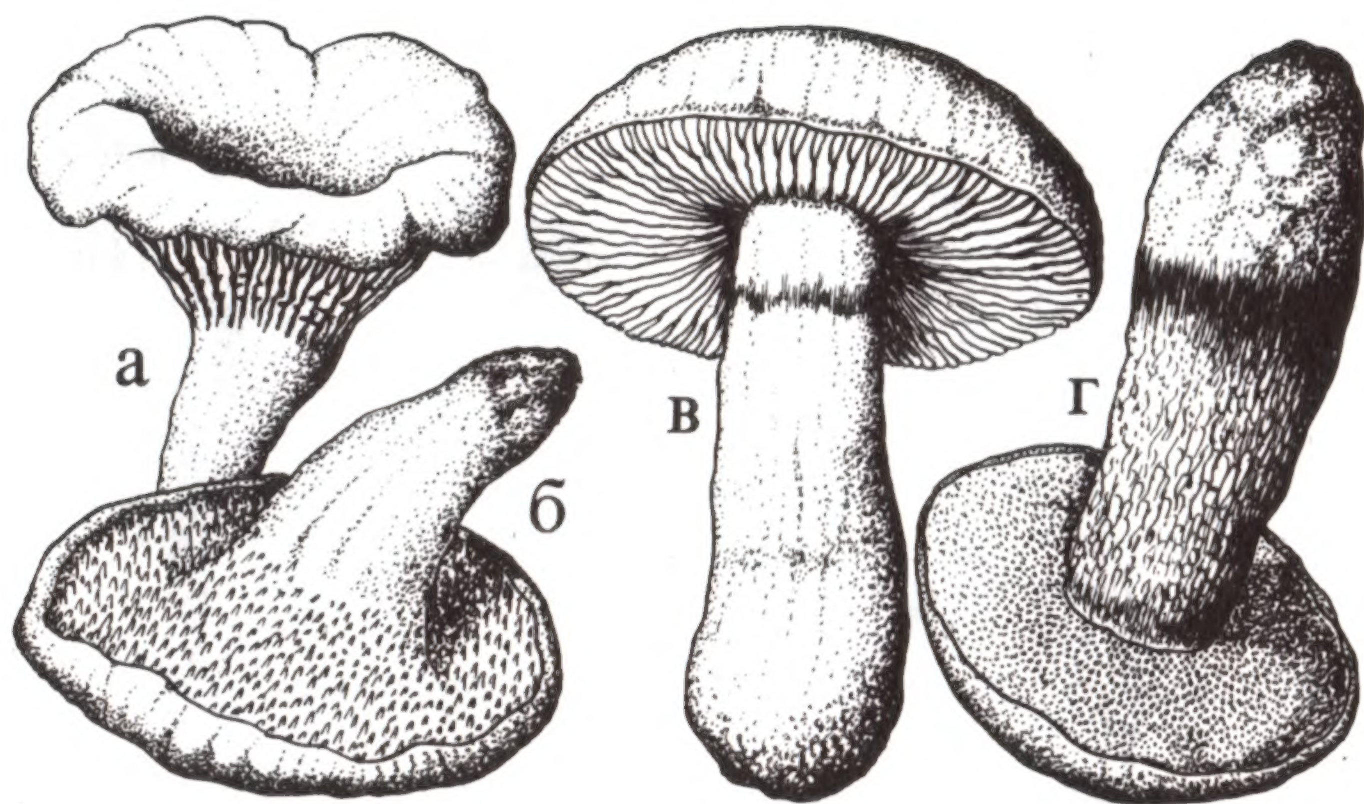


Рис. 4 Различные типы гименофора: а — жилковатый, б — шиповатый, в — пластинчатый, г — трубчатый.

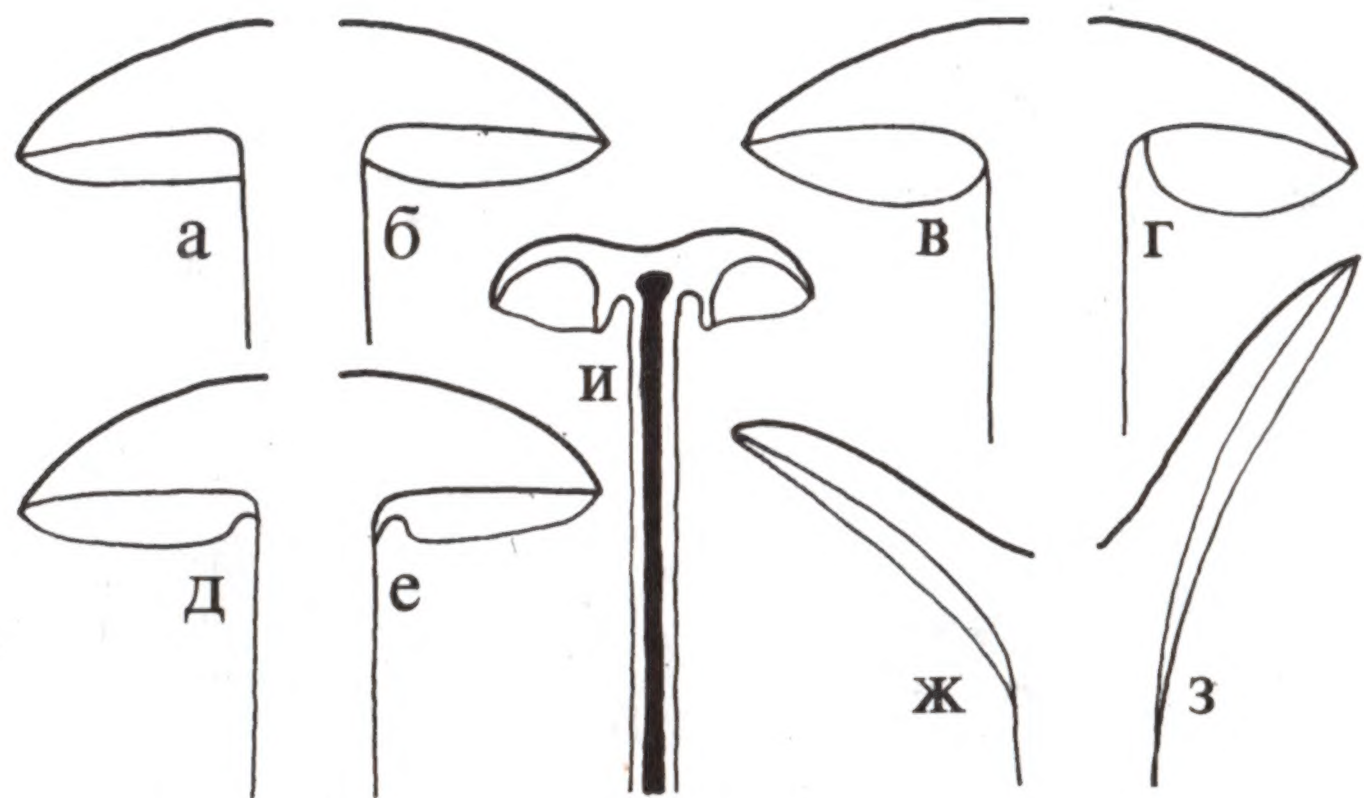


Рис. 5 Типы соединений пластинок с ножкой: а — приросший, б — закругленно прикрепленный, в — свободный, г — отстающий, д — приросший зубцом, е — нисходящий зубцом, ж — нисходящий, з — глубоко нисходящий, и — соединенный с воротничком.

Пластинки бывают широкие или узкие, густые или редкие, тонкие или толстые, по разному прикрепленные к ножке (рис. 5). Главным признаком является характер острия пластинок, но следует обращать внимание и на их форму — какие они: цельнокроенные, объеденные, мелкобороздчатые, зубчатые, пилообразные или покрытые хлопьями. На ощупь пластинки могут быть: твердыми, мягкими, упругими или хрупкими. Очень важным признаком является цвет пластинок, который может быть белым, кремовым, цвета охры, розовым, кроваво-красным, желтым, синим, фиолетовым, зеленым, светло-коричневым, темно-коричневым или черным. У видов некоторых родов пластинчатых грибов первоначальный цвет пластинок по мере созревания плодовых тел изменяется в зависимости от того, как окрашены дозревающие и созревшие споры. Это явление, например, наблюдается у видов родов вольвариелла *(Volvariella)*, розовопластинник *(Entoloma)*, шампиньон *(Agaricus)*, паутинник *(Cortinarius)*, гифолома *(Hypholoma)* и т. п. У молодых плодовых тел некоторых видов паутинников пластинки имеют синю, зеленую, фиолетовую, желтую, кремовую или рыжеватую окраску. А у старых плодовых тел зрелые споры меняют цвет пластинок на коричневый или ржаво-коричневый.

Трубочки бывают короткие или длинные, легко отделяются от мякоти или совсем не отделяются, приросшие к ножке, выемчатые, свободные, разъединенные или нисходящие. Трубочки чаще всего бывают белого, желтого, рыжеватого, желто-зеленого, оливкового, желто-коричневого или серо-розового цвета. По мере созревания плодового тела цвет трубочек обычно изменяется. От соприкосновения с воздухом цвет трубочек у многих видов меняется. Устье трубочек, как правило, называется порами. Прежде всего следует обратить внимание на их форму, размер и цвет. Цвет пор может на различных стадиях развития меняться и не всегда совпадает с цветом трубочек. У некоторых видов при легком надавливании на поры, на них остаются коричневые или коричнево-розовые пятна.

Ножка в период роста плодового тела приподнимает и поддерживает шляпку. В зависимости от того как ножка присоединяется к шляпке различают центральную, эксцентрическую и боковую ножку. Прежде всего обращаем внимание на форму, размер, поверхность и цвет.

Форма ножки может быть бочонковидная, подушечковидная, булавовидная, цилиндрическая и веретеновидная (рис. 6). Очень важным признаком является окончание базальной части ножки, которое бывает тупое, закругленное, конически суженное, клубневидное или с корневидным выростом.

Поверхность ножки бывает гладкой, продольно-волокнистой, морщинистой, ребристой, сетчатой, голой, бархатистой, хлопьевидной,

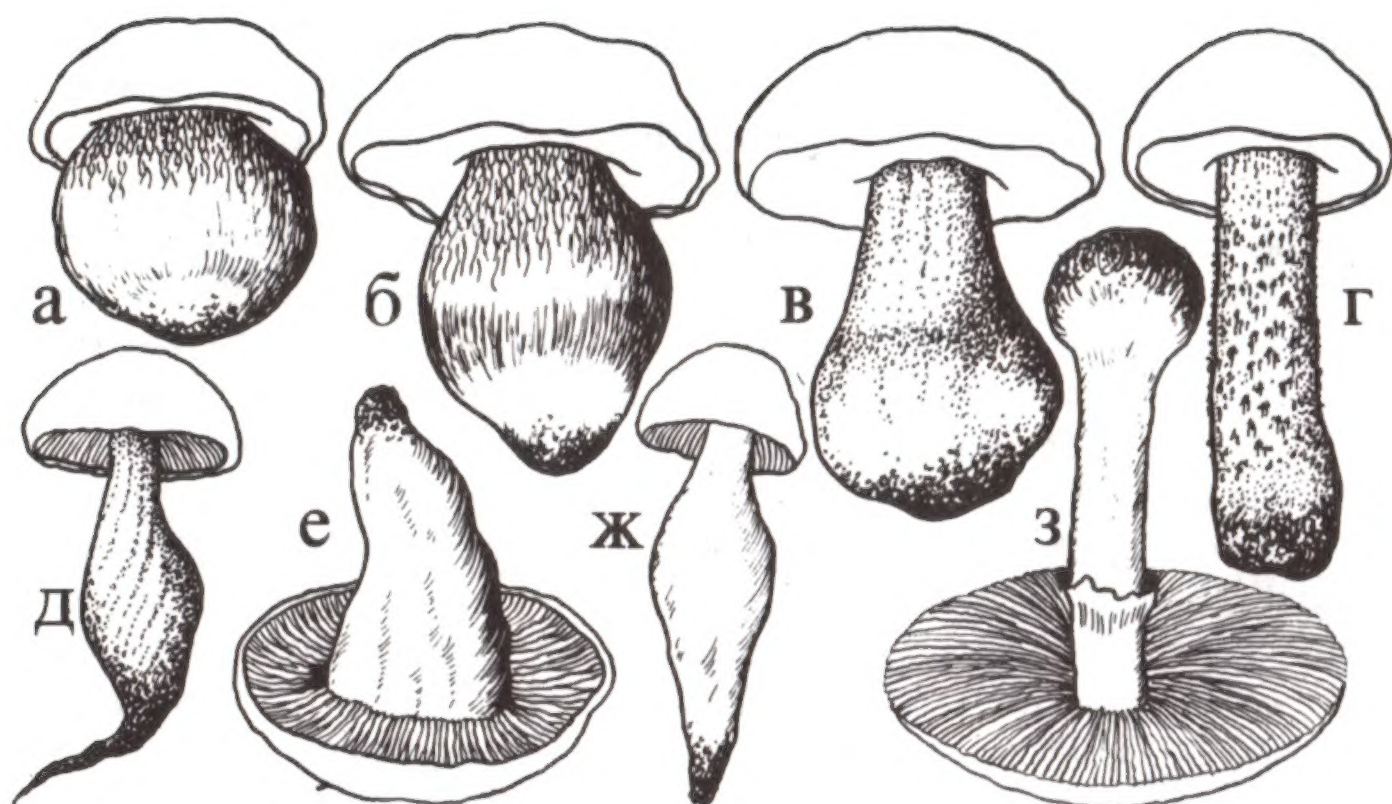


Рис. 6 Формы ножки: а — бочонковидная, б — пузатенькая, в — булавовидная, г — цилиндрическая, д — веретеновидная с корневидным придатком, е — коническая, ж — веретеновидная, з — цилиндрическая с клубневидным придатком.

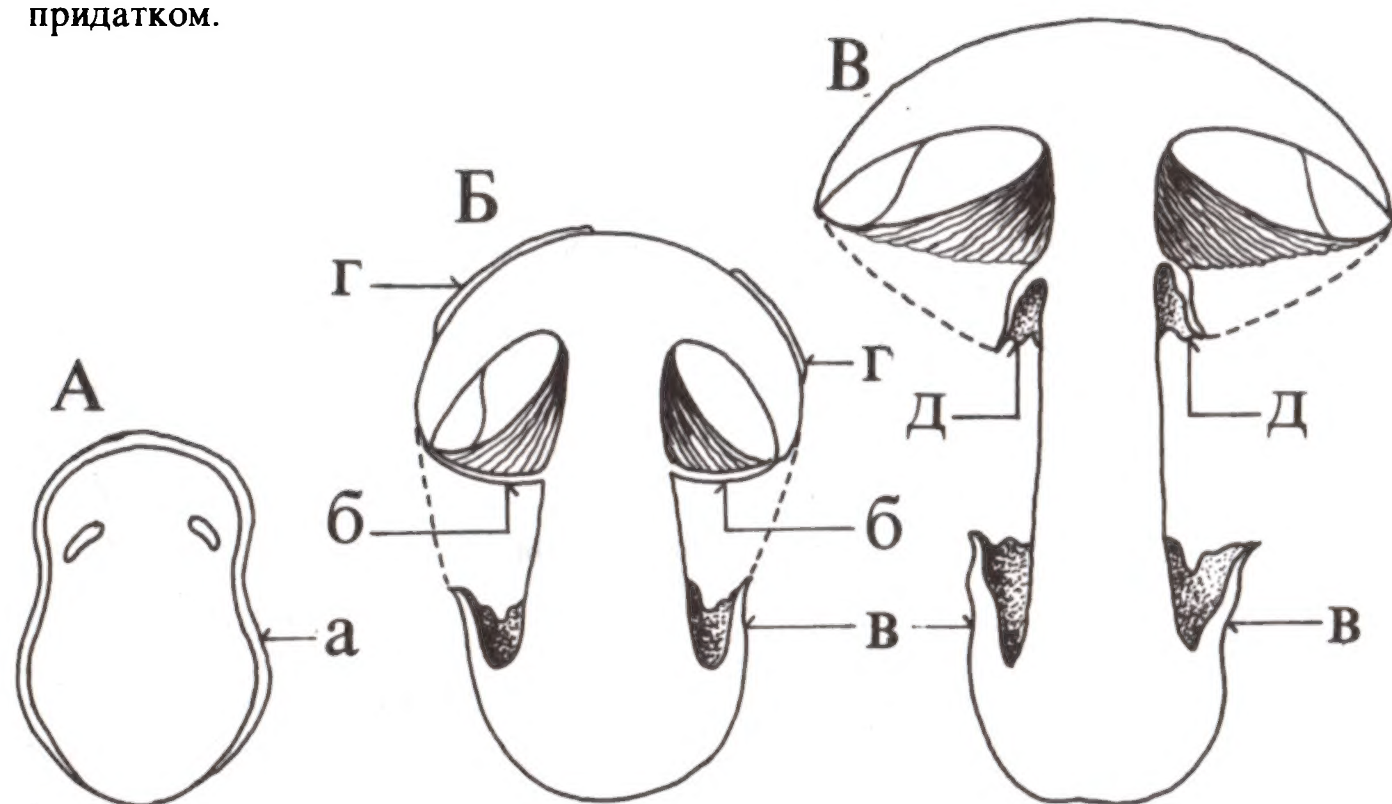


Рис. 7 Схема развития бледной поганки: А — яйцевидная стадия (все плодовое тело обернуто общим покрывалом), Б — стадия после разрыва общего покрывала (фрагменты общего покрывала остаются у основания ножки в виде свободной вольвы, а на шляпке лишь изредка в виде больших лоскутков), В — стадия окончательного развития плодового тела с разорванным частным покрывалом, а — общее покрывало, б — частное покрывало, в — остаток общего покрывала у основания ножки (свободная вольва), г — остаток общего покрывала на шляпке (лоскуток), д — остаток частного покрывала на ножке (кольцо).

чешуйчатой, слизистой, липкой или сухой, блестящей или матовой. Важен также и цвет ножки. Она может быть одноцветной или разноцветной, или иметь богатую цветовую гамму.

Строение ножки. Ножка может быть сплошной или полой. Мякоть ее может быть твердой, мягкой, хрупкой, водянистой, кожистой, упругой, хрящеватой и т. п.

Покрывало (velum) у некоторых видов шляпочных грибов разрастается до значительных размеров (рис. 7). Различают два типа покрывал — общее и частное.

Общее покрывало (velum generale) покрывает все молодое плодовое тело. По мере роста покрывало разрывается и на шляпке и на основании ножки остаются бородавки, лоскутки различной формы, вольва.

Частное покрывало (velum partiale) развивается между краем шляпки и ножки и закрывает пластинки или трубочки. После его разрыва по краю шляпки иногда остаются лоскутки, а на ножке пленчатое кольцо.

Мякоть (трама) плодового тела очень важна при определении вида грибов. Обращаем внимание на ее консистенцию, цвет и ее изменение при соприкосновении с воздухом. Не менее важным фактором является вкус и запах мякоти. У рыжиков обращаем внимание на цвет и вкус млечного сока, который выделяет мякоть и пластинки.

Споровый порошок является одним из важнейших систематических признаков, который можем наблюдать и невооруженным глазом. Для того, чтобы его увидеть, нужно у зрелого плодового тела отрезать ножку почти у основания пластинок, трубочек или шипов и шляпку положить гименофором вниз на лист чистой белой бумаги. Через несколько часов на бумаге появится слой спор. Для каждого вида грибов характерен свой вид спор. Споры должны лежать достаточно толстым слоем, и цвет их определяется, пока они еще свежие, так как при высыхании оттенок цвета может изменяться.

Тело высших грибов состоит из клеток, которые называются гифами. Гифы — тонкие нити от 2 до 20 микрон диаметром, разделенные перегородками ассиметрично соединенные между собой. Из них образуется таллом (слоевище) и плодовое тело. Стенки гиф состоят из хитина, покрывают протоплазму. Перемычки между отдельными гифами перфорированы, так что протоплазма всего гриба составляет единый организм.

Спороносный слой базидиальных грибов называется гимением (рис. 8). На пластинках, в трубочках или шипах образуются прежде всего собственные органы спороношения — базидии. Базидии это одноклеточные (иногда и многоклеточные) образования, которые чаще всего имеют булавовидную форму. На базидиях развиваются споры. Споры соединены с базидием тонкими короткими отростками,

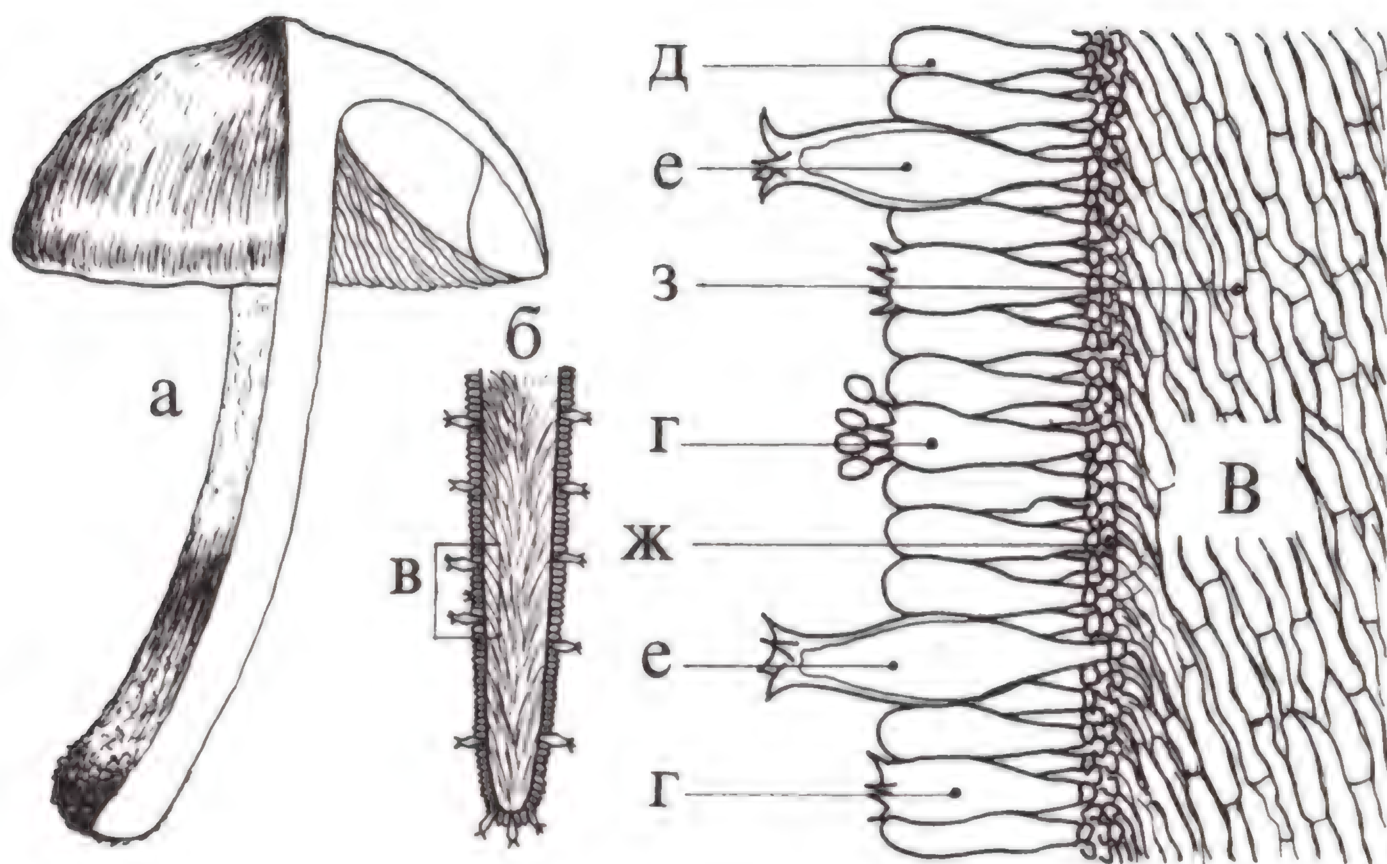


Рис. 8 Состав гимения пластинчатого гриба: а — плодовое тело, б — поперечный разрез, в — препарат части гимения, г — базидий, д — базидиола, е — цистида, ж — субгимений, з — трама пластинки.

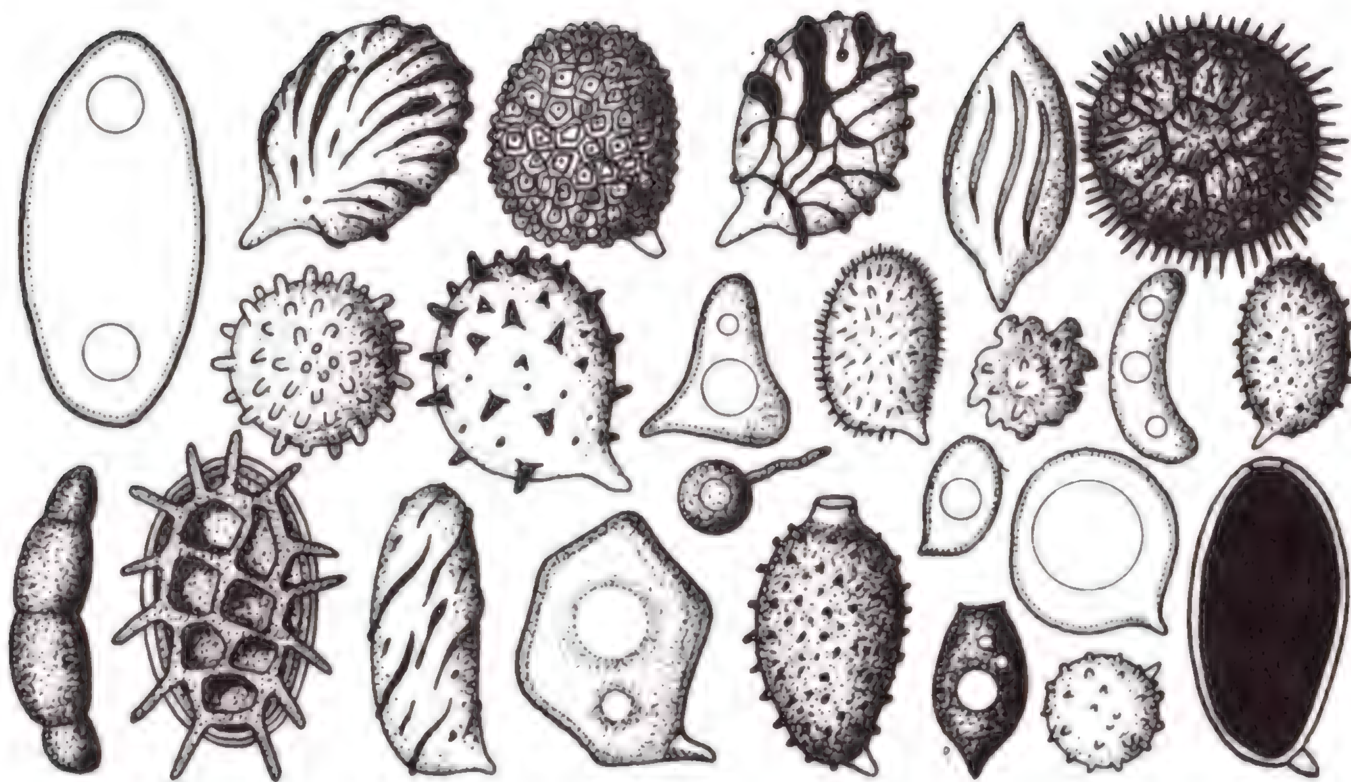


Рис. 9 Типы спор сумчатых и базидиальных грибов.

которые называются стеригмами. На базидие бывает обычно четыре стеригмы со спорами, споры после созревания отпадают от стеригм. Кроме базидий в гимении находятся также и бесплодные органы — базидиолы, которые по своей формой от базидий почти не отличаются. У некоторых видов грибов в гимении находятся типичные своеобразные стерильные органы — цистиды, которые вырастают из гимения, или прямо из трамы. Цистиды имеют разнообразную форму, чаще всего веретеновидную, булавовидную, бутылковидную или цилиндрическую и обычно выступают заметно над поверхностью гимения. Форма, размер и цвет этих органов являются очень важными таксономическими признаками при определении некоторых видов и родов базидиальных грибов.

Под гимением находится еще тонкий слой субгимения (10—80 мкм толщиной), а под ним трама спороносного слоя шляпки. Трама спороносного слоя шляпки, например пластинок отличается в зависимости от расположения ее образующих гиф.

В отличие от базидиальных грибов спороносный слой сумчатых грибов из порядка блюдцевиков (пецицевых — *Pezizales*) называется теций. Теций обычно располагается на внутренней стороне чашкообразных плодовых тел (апотеции) или на верхней стороне лопастных или воронковидных шляпок и состоит из сумок и парафиз. Сумки представляют собой главным образом цилиндрические или булавовидные клетки, в которых образуются споры. После вскрытия верхушки сумки споры выходят наружу. Пространство между сумками заполняют стерильные волокна, так называемые парафизы.

Споры базидиальных и сумчатых грибов (рис. 9) имеют различную форму, характер поверхности, цвет и размер. Эти свойства спор очень важны для определения родов и видов грибов. Споры состоят из нескольких слоев оболочек, которые покрывают цитоплазму. Единицей измерения размера спор и других микроскопических органов является микрон (мкм) — 1/1 000 мм.

Система и номенклатура грибов

Грибы, также как и другие организмы, объединяют в определенные системы, чтобы было удобно отыскивать определенный вид. Грибы постоянно изучаются, часто меняется и усовершенствуется их система на основе последних научных знаний. Старые системы грибов носили довольно искусственный характер и основывались в основном на морфологических признаках плодовых тел. А в основе современной системы лежит принцип родства отдельных таксонов грибов.

Исходя из строения вегетативного типа (мицелия), способов бесполого и полового размножения, химического состава оболочек и других признаков грибы делят на семь классов.

К первому классу относятся хитридиомицеты *(Chytridiomycetes).* Это микроскопические одноклеточные грибы с несколькими ядрами. Их споры и половые клетки имеют на заднем конце по одному бичевидному жгутику. Хитридиомицеты — обитатели водоемов и почвы — широко распространены в природе. Эти грибы не собирают.

Ко второму классу относятся оомицеты *(Oomycetes).* Это микроскопические одноклеточные грибы с волокнистым слоевищем без перегородок и с двухжгутиковыми спорами. Они ведут как сапротрофный, так и паразитический образ жизни в пресной воде или в почве. Некоторые виды — паразитируют на различных культурных растениях, вызывают заболевания рыб и икры. Эти грибы также не собирают.

К третьему классу относятся зигомицеты *(Zygomycetes).* Эти грибы имеют хорошо развитые гифы без перегородок и неподвижные споры. Живут, главным образом, как сапротрофы в почве и на поверхности земли и разлагают органическое вещество на простейшие неорганические элементы. Они играют большую роль в образовании гумуса (перегноя). Среди них значительное число видов сапротрофов, широко распространенных в почвах разных типов на экскрементах; многие виды развиваются на различных пищевых остатках и продуктах. Ряд видов — паразиты насекомых. Эти грибы не собирают.

Четвертый класс составляют эндомицеты *(Endomycetes).* Это одноклеточные или многоклеточные микроскопические грибы, которые размножаются вегетативным способом. Они живут или как сапротрофы в почве, на остатках растений, в органах пищеварения и в помете животных или паразитируют на высших растениях. Эти грибы также не собирают.

К пятому классу относятся сумчатые грибы аскомицеты *(Ascomycetes),* которые имеют хорошо развитые гифы с перегородками. Клетки гиф с одним ядром. Сумчатые грибы образуют различной формы плодовые тела, в которых на концах гифовых волокон образуются сумки с неподвижными спорами. Живут или как сапротрофы на остатках растений или животных, или паразитируют на высших растениях. К этому классу, в составе которого очень много видов, относится несколько грибов, которые могут заинтересовать грибников (например сморчки или трюфели). В нашей книге приводится описание нескольких видов грибов этого класса.

Шестой класс составляют базидиальные грибы или базидиомицеты *(Basidiomycetes).* Имеют хорошо развитые гифы с перегородками. В их клетки входит по два ядра. Характерный признак класса образование в гимении базидий, на которых экзогенно образуются неподвижные споры — базидиоспоры. Они живут как сапротрофы и очень редко как паразиты. К этому классу относится больше всего грибов, которые могут заинтересовать грибников. Большая часть грибов, описанных в нашей книге, относится как раз к этому классу.

К седьмому классу относятся несовершенные грибы дейтеромицеты *(Deuteromycetes).* Они имеют разветвленные, многоядерные с перегородками гифы как у сумчатых или у базидиальных грибов. Бесполое размножение осуществляется конидиями. Половой процесс отсутствует. В связи с отсутствием полового размножения трудно определить к каким грибам относятся они, к сумчатым или базидиальным. Система несовершенных грибов не отражает их филогенетического сходства, и поэтому ее считают искусственной.

Помимо народных названий грибов в современной популярной литературе приводится одновременно и латинское наименование, так как народные названия в большинстве стран не одинаковы и часто приводят к неверным определениям видов.

Каждый гриб, как животное или высшее растение имеет свое научное название. Название вида всегда состоит из двух слов (бинарное), а это значит, что оно состоит из названий, обозначающих род и вид. Первое название всегда родовое. Научные названия грибов должны строго соответствовать общепринятой номенклатуре.

За научным названием гриба всегда следует одно или несколько личных имен, очень часто сокращенных. Эти личные имена представляют собой фамилии авторов тех названий, за которыми они следуют. Основой для научного названия грибов являются две работы „*Synopsis methodica fungorum*“ X. Персона 1801 года для гастеромицетов *(Gasteromycetes)* и „*Systema mycologicum*“ 1821 года Э. М. Фриза для остальных высших видов грибов. Старые наименования грибов можно использовать лишь в том случае, если они зафиксированы в трудах X. Персона или Э. М. Фриза. Например, сморчок высокий — *Morchella elata* Fr. впервые был описан в 1821 году Э. М. Фризом и поэтому его правильное научное название — *Morchella elata* Fr. Гриб дубовик оливково-бурый, поддубник — *Boletus luridus* Schaeff. описал впервые в 1763 году Я. X. Шеффер и это наименование принял Э. М. Фриз в „*Systema mycologicum*“ в 1821 году. Поэтому точное научное название этого гриба — *Boletus luridus* Schaeff.: Fr.

При переводе того же самого вида в другой род в скобках указывается фамилия впервые описавшего его автора, а за скобками фамилия автора, который перевел его в другой род. Например, масленок лиственничный описал Й. Клотч в 1832 году под названием *Boletus grevillei.* Р. Зингер этот вид гриба перевел в 1945 году в род *Suillus,* и, следовательно, правильное научное название теперь этого вида *Suillus grevillei* (Klotzsch) Sing.

Как собирать грибы

Каждый культурный человек должен сознавать, что сбор грибов требует определенной нормы поведения. Этика грибника это не только снаряжение и способ сбора грибов, но и правильное отношение к окружающей среде.

Следует собирать только те грибы, которые будут употребляться в пищу. Грибы, которые для нас не представляют интереса не следует трогать. Может быть их сорвет кто-нибудь другой, который придет после нас. В лесу следует вести себя тихо и стараться быть незаметным, чтобы своим присутствием не нарушить покой и не пугать диких зверей. Для грибов лучше всего подойдет корзина из прутьев, а не полиэтиленовые пакеты, которые не пропускают воздух.

Плодовые тела грибов собирают таким образом. Берут гриб за ножку и вращательным движением, раскачав его, выдергивают так, чтобы полностью отделилась ножка от субстрата. Если ножка хрупкая и ломкая, поддевают ножом или пальцами и выталкивают его вверх из земли. Оставшуюся ямку засыпают землей или мхом, чтобы обнаженная грибница напрасно не высыхала. Перед тем, как положить гриб в корзину, очищают его от остатков земли и грязи. Со шляпок маслят и мокрух снимают слизистую кожицу тут же на месте, чтобы слизь не запачкала остальные грибы. Собранные грибы укладываем в корзину таким образом: вниз твердые и крупные, а мягкие или хрупкие кладут сверху, чтобы они не поломались и не раскрошились. Сломанные и деформированные грибы выглядят не эстетично. По корзине с грибами легко определить характер человека, который их собирал.

Бывает грибники не знают выдергивать ли гриб из земли целиком или срезать его ножом. Ученые считают, что оба способа правильны, но мы бы рекомендовали выдергивать плодовое тело целиком с основанием ножки. Если вам попался незнакомый гриб и вы решили его показать специалисту, то его следует выдернуть целиком, чтобы сохранить все его морфологические особенности, необходимые для точной его идентификации. Обрабатывать грибы нужно сразу, как только вы пришли домой, пока они еще свежие. Их следует тщательно очистить, нарезать для сушки, подготовить для консервирования или для жарения, тушения и варения. Очищенные и порезанные свежие грибы можно хранить в холодильнике, но их сразу же следует приготовить и съесть как только они будут вынуты из холодильника.

Когда и куда ходить за грибами

За грибами можно ходить почти круглый год, хотя основной сезон сбора продолжается от мая до конца ноября. Однако, если зима не очень холодная без сильных морозов, то и в январе-феврале можно найти некоторые виды грибов, которые украсят наш стол. К так называемым зимним грибам относятся прежде всего вешенка обыкновенная, устричная *(Pleurotus ostreatus)* и зимний гриб, зимний опенок, фламмулина бархатистая *(Flammulina velutipes).* Оба вида представляют собой надревные грибы, так как они обычно растут на древесине лиственных деревьев большими группами.

Грибы основного сезона сбора делятся на весенние, летние и осенние. Весной чаще всего встречаются такие виды съедобных грибов как гигрофорус ранний *(Hygrophorus marzuolus),* различные виды сморчков *(Morchella)* розовопластинник садовый *(Entoloma clypeatum),* калоцибе майский *(Calocybe gambosa),* а из ядовитых видов строчок обыкновенный *(Gyromitra esculenta).*

К самым известным съедобным летним грибам относятся такие как: белый гриб, форма дубовая *(Boletus aestivalis),* боровик королевский *(Boletus regius),* боровик укорененный *(Boletus appendiculatus),* различные виды сыроежек, например, сыроежка пищевая, съедобная *(Russula vesca),* сыроежка сине-желтая *(Russula cyanoxantha),* сыроежка зеленоватая *(Russula virescens),* затем гриб-зонтик пестрый большой *(Macrolepiota procera),* мухомор Цезаря *(Amanita caesarea),* моховик зеленый *(Xerocomus subtomentosus)* и многие другие. Из ядовитых видов летом встречаем чаще всего бледную поганку *(Amanita phalloides),* мухомор пантерный *(Amanita pantherina),* розовопластинник ядовитый *(Entoloma sinuatum)* и волоконницу Патуйара *(Inocybe patouillardii).*

Больше всего грибов появляется осенью. Из них следует упомянуть хотя бы такие вкусные съедобные грибы, как например: еловая форма белого гриба *(Boletus edulis),* сосновая форма белого гриба *(Boletus pinophilus),* леписта фиолетовая *(Lepista nuda),* леписта лиловоногая *(Lepista saeva),* зеленушка *(Tricholoma flavovirens),* рядовка серая *(Tricholoma portentosum),* рыжик деликатесный *(Lactarius deliciosus),* подосиновик красный *(Leccinum aurantiacum),* подберезовик *(Leccinum scabrum),* польский гриб *(Xerocomus badius),* различные виды шампиньонов *(Agaricus),* маслят *(Suillus)* и мокрух *(Gomphidius).* Из ядовитых видов встречаются главным образом: мухомор пантерный *(Amanita pantherina),* мухомор красный *(Amanita muscaria),* говорушка беловатая *(Clitocybe dealbata),* говорушка восковидная *(Clitocybe cerussata),* паутинник оранжево-красный *(Cortinarius orellanus)* и свинушка тонкая *(Paxillus involutus).*

Некоторые виды грибов растут с весны до поздней осени. Из съедобных видов это прежде всего: опенок луговой *(Marasmius oreades)*, лисичка настоящая *(Cantharellus cibarius)*, опенок летний *(Kuehneromyces mutabilis)* и навозник белый *(Coprinus comatus)*.

На рост грибов влияет много различных факторов. Одним из важнейших факторов является периодичность образования плодовых тел, достаточная влажность и соответствующая температура. Если смена времен года протекает нормально в подходящих погодных условиях, больше всего грибов появляется со второй половины июня до первой половины июля, а потом с сентября до конца ноября. Причем в осенний период наблюдается наиболее интенсивный рост самых разнообразных видов грибов. При необычных погодных условиях время появления некоторых видов может быть сильно сдвинуто.

Условия появления определенных видов грибов тесно связаны с тем, какие растения их окружают и каков состав почвы.

В хвойных горных лесах в основном встречаются совершенно другие виды грибов, чем в низменных лиственных лесах, также на горных пастбищах и лугах, расположенных в низинах. Для некоторых видов грибов подходят известковые почвы, для других более кислые. И наоборот, есть такие виды грибов, которые встречаются почти везде. Они растут одинаково хорошо как в горах, так и в низинах, как в хвойных, так и в лиственных лесах, независимо от состава почвы.

В горных хвойных лесах среди съедобных грибов встречаются прежде всего: еловая форма белого гриба *(Boletus edulis)*, рыжик деликатесный *(Lactarius deliciosus)*, лисичка настоящая *(Cantharellus cibarius)*, масленок лиственничный *(Suillus grevillei)*, дубовик крапчатый *(Boletus erythropus)*, сыроежка оливковая *(Russula olivacea)* и польский гриб *(Xerocomus badius)*. Из ядовитых видов растет мухомор вонючий *(Amanita virosa)*, мухомор красный *(Amanita muscaria)*, мухомор королевский *(Amanita regalis)*, мухомор пантерный пихтовый *(Amanita pantherina var. abietinum)*.

В хвойных или лиственных лесах предгорий из съедобных грибов главным образом встречаются: опенок настоящий *(Armillariella mellea)*, колпак кольчатый *(Rozites caperata)*, ежовик пестрый *(Hydnum imbricatum)*, ежовик желтый *(Dentinum repandum)*, обабок желтопоровый *(Leccinum nigrescens)*, сосновая форма белого гриба *(Boletus pinophilus)*, шампиньон полевой *(Agaricus arvensis)*, подвишень *(Clitopilus prunulus)* и многие другие.

Низменные дубовые леса богаты таким видом грибов как дубовая форма белого гриба *(Boletus aestivalis)*, дубовик оливково-бурый, поддубник *(Boletus luridus)*, подберезовик дубовый *(Leccinum quercinum)*, моховик зеленый *(Xerocomus subtomentosus)*, лисичка настоящая *(Cantharellus cibarius)* и различные виды съедобных сыроежек *(Russula)*.

В низменных сосновых лесах можно найти, прежде всего, зеленушку *(Tricholoma flavovirens)*, рядовку серую *(Tricholoma portentosum)*, польский гриб *(Xerocomus badius)*, рыжик деликатесный сосновый *(Lactarius deliciosus var. pini)*, гриб-зонтик пестрый большой *(Macrolepiota procera)*, мокруху пурпуровую *(Gomphidius rutilus)*, шампиньон лесной *(Agaricus sylvaticus)*, и мухомор розовый *(Amanita rubescens)*.

В сырых луговых лесах можно найти различные виды сморчков *(Morchella)*, обабок жестковатый *(Leccinum duriusculum)*, подосиновик красный, красноголовик *(Leccinum aurantiacum)* и навозник белый *(Coprinus comatus)*.

В лиственных лесах южных областей встречаются из съедобных видов грибов: боровик королевский *(Boletus regius)*, белый гриб форма темнобронзовая *(Boletus aereus)* и мухомор Цезаря *(Amanita caesarea)*. Из ядовитых видов встречаются сатанинский гриб *(Boletus satanas)*, боровик розово-золотистый *(Boletus rhodoxanthus)* и бледная поганка *(Amanita phalloides)*.

На лугах можно собирать калоцибе майский *(Calocybe gambosa)*, леписту лиловоногую *(Lepista saeva)*, леписту фиалковую *(Lepista irina)*, шампиньон луговой *(Agaricus campestris)*, опенок луговой *(Marasmius oreades)* и головач пузыревидный *(Calvatia utriformis)*.

В садах и парках растут различные виды шампиньонов *(Agaricus)*, лиофиллюм скученный *(Lyophyllum decastes)*, розовопластинник садовый *(Entoloma clypeatum)*, опенок луговой *(Marasmius oreades)* и вешенка обыкновенная, устричная *(Pleurotus ostreatus)*.

Это только малая часть видов грибов, которые растут в определенных лесных массивах и за пределами леса. Жаль только, что из-за недостаточности наших знаний многие грибы мы не собираем. Нельзя дать универсального рецепта когда и куда ходить за грибами, чтобы вернуться с богатым „уловом“. У каждого грибника есть свои заветные места, куда он ходит уже много лет, уверенный в том, что обязательно там что-нибудь найдет. Но, если мы окажемся в незнакомом месте и никто нам не посоветует, где и какие грибы искать, то обычно надеемся на счастливую случайность. Если же мы знаем много видов хороших съедобных грибов, то никогда не следует бояться, что мы вернемся с пустой корзиной, если даже не найдем такие виды грибов, которые в кулинарии считатся первосортными.

Самые опасные ядовитые грибы

Нужно всегда помнить о том, что помимо радости грибы могут принести и горе. Отравление чаще всего происходит тогда, когда человек

не умеет распознавать грибы или делает это небрежно. Ядовитых грибов, которые являются причиной смертельных или тяжелых отравлений не так уж много по сравнению со съедобными или безвредными грибами. Поэтому, кто хочет собирать грибы для еды, должен научиться распознавать хотя бы 20—25 видов ядовитых грибов, которые могут вызвать опасные отравления.

Чтобы сбор грибов доставлял нам радость и мы бы не боялись за свое здоровье, всегда лучше собирать для еды только несколько видов грибов, которые мы хорошо знаем. Весьма рискованно собирать те грибы, в которых мы не уверены. Погоня за количеством может оказаться роковой для многих грибников. К сожалению, практических рекомендаций, как отличить съедобный гриб от ядовитого не существует. В прошлом существовало поверие, что серебрянный прибор или лук в соприкосновении с ядовитыми грибами почернеют, но это не верно. А так же не верно и то, что все ядовитые грибы щиплют язык и имеют горький вкус и неприятный запах. Наоборот, самые опасные ядовитые грибы, как например, бледная поганка *(Amanita phalloides)*, мухомор пантерный *(Amanita pantherina)* или розовопластинник ядовитый *(Entoloma sinuatum)* почти не имеют запаха и вкуса. Не верно также и утверждение, что грибы, которые обгладывают улитки и поедают личинки насекомых не ядовиты. Очень часто встречаются бледные поганки обглоданные улитками и червивый розовопластинник ядовитый. Самое лучшее средство против отравления ядовитыми грибами — безошибочное определение вида.

Самым ядовитым грибом является бледная поганка *(Amanita phalloides)* и два похожих на нее вида — мухомор белый *(Amanita verna)* и мухомор вонючий *(Amanita virosa)*. Эти три вида чаще всего бывают виновниками смертельных отравлений. Больше всего отравлений вызывает бледная поганка, так как это самый распространенный вид из ядовитых грибов.

Отравление бледной поганкой очень опасно уже потому, что первые его признаки появляются только через 8—72 часа после употребления грибов в пищу. При отравлении появляется тошнота, слабость, головная боль, головокружение и выступает холодный пот. Потом появляется сильная рвота и поносы, которые продолжаются 2—3 дня и совершенно изматывают больного. После кажущегося улучшения через несколько часов появляются сильные боли в желудке и кишечнике, желтеет кожный покров, человек теряет сознание и наступает смерть. В легких случаях пациент выздоравливает очень медленно и последствия отравления дают о себе знать очень долго, не редко до конца жизни.

Очень часто случаются отравления пантерным мухомором *(Amanita pantherina)*. Но летальный исход бывает крайне редок. Смертельных

случаев приблизительно 10—15 % от общего количества отравлений этим грибом. Отравления пантерным мухомором успешно вылечиваются, если вовремя будет оказана медицинская помощь.

Похожее, но гораздо более легкое отравление вызывает мухомор красный *(Amanita muscaria)* и родственный ему мухомор королевский *(Amanita regalis)*. Однако отравления красным мухомором очень редки, так как почти каждый знает и сторонится его.

Умеренно ядовитыми являются мухомор ярко-желтый *(Amanita gemmata)* и мухомор порфировый *(Amanita porphyria)*.

Сильно ядовитым является розовопластинник ядовитый *(Entoloma sinuatum)*. Признаки отравления проявляются через 20—30 минут, самое позднее через 2—4 часа. У больного начинается рвота и сильный понос, появляются боли в желудке и головные боли, ощущение жажды и сильная слабость. При легких отравлениях эти сопутствующие признаки постепенно проходят, но окончательно исчезают через несколько дней. При большей концентрации розовопластинник ядовитый может вызвать и смерть.

Кроме розовопластинника ядовитого есть и другие виды из этого рода, например, розопластинник дымчатый *(Entoloma rhodopolium)* и розовопластинник вонючий *(Entoloma nidorosum)*.

Из паутинниковых очень ядовитым является паутинник оранжево-красный *(Cortinarius orellanus)*. Первые признаки отравления этим грибом появляются обычно очень поздно (через 3—14 дней). Ядовитые вещества паутинника оранжево-красного, прежде всего, поражают почки и печень. Первыми признаками отравления являются сильная жажда, сухость и жжение во рту. Потом наступает тошнота, рвота, головная боль и боли в области живота, запор и озноб. Признаки отравления становятся более интенсивными и смерть наступает через 2—3 недели, иногда даже через несколько месяцев. При легких отравлениях лечение пациента длится очень долго, от нескольких недель до нескольких месяцев.

В роде волоконниц больше всего ядовитых грибов, например, волоконница волокнистая *(Inocybe fastigiata)*, волоконница обыкновенная *(Inocybe geophylla)* и многие другие. Но самой ядовитой из них является волоконница Патуйара *(Inocybe patouillardii)*. Признаки и протекание отравления этим грибом описываются в специальной части.

Отравления, похожие на отравления волоконницей, вызывают некоторые виды белых говорушек. Это прежде всего говорушка беловатая *(Clitocybe dealbata)*, говорушка красноватая ядовитая *(Clitocybe rivulosa)* и говорушка восковая *(Clitocybe cerussata)*.

Из рода рядовок самой ядовитой является рядовка тигровая *(Tricholoma pardalotum)*. Она вызывает очень болезненные отравления.

Отравление протекает очень быстро и уже через час у больного начинаются судороги, тошнота, рвота, поносы, боли в брюшной полости и головная боль. Эти сопутствующие признаки продолжаются 2—6 часов. Хотя отравление не оставляет никаких последствий, оно довольно неприятное. Среди рядовок есть и другие ядовитые виды, как например рядовка губительная *(Tricholoma pessundatum)*, рядовка отделенная *(Tricholoma sejunctum)* и рядовка серно-желтая *(Tricholoma sulphureum)*.

Из малого количества ядовитых грибов растущих на древесине самая известная говорушка оранжево-красная *(Omphalotus olearius)* и ложноопенок серно-желтый *(Hypholoma fasciculare)*. Если отравление говорушкой оранжево-красной сравнительно слабое, то отравление ложноопенком серно-желтым может иметь более серьезные последствия.

Весьма опасные отравления вызывает строчок обыкновенный *(Gyromitra esculenta)*. Это очень коварный гриб особенно потому, что одни его спокойно едят без всяких для себя последствий, а у других он вызывает очень тяжелые, даже смертельные отравления, главным образом у детей. Токсическое вещество, которое содержит плодовое тело строчка обыкновенного так называемое „гиромитрин" еще до сих пор не достаточно изучено. Некоторые ученые считают, что оно образуется в старых плодовых телах, вероятно при разложении микроорганизмами. А ошпаривание кипятком плодовых тел перед приготовлением блюда, как когда-то рекомендовали, не эффективно.

Несколько лет назад в список ядовитых грибов внесли и свинушку тонкую *(Paxillus involutus)*, которая в микологической литературе приводилась как съедобный гриб. С 1963 года произошло много отравлений свинушкой тонкой и ученые обнаружили, что частое употребление в пищу этого гриба вызывает разрушение красных кровяных телец.

Сатанинский гриб *(Boletus satanas)* ядовит только в сыром виде или тогда, когда он недоварен. Среди неопытных грибников название гриба „сатанинский" вызывает ужас и ему кажется, что это самый ядовитый гриб. В действительности же отравление сатанинским грибом хотя и неприятно (рвота, понос, спазмы), но не смертельно, а после лечения не оставляет никаких последствий. В близком родстве с сатанинским грибом находится ядовитый боровик пурпурный *(Boletus rhodoxanthus)*. При употреблении его возникают такие же признаки отравления, как и при отравлении сатанинским грибом.

Навозник чернильный *(Coprinus atramentarius)* тоже может быть причиной отравления, но только в том случае, если после или во время еды будет выпит какой-нибудь алкогольный напиток, а так он вреда не причиняет.

Ложнодождевик обыкновенный *(Scleroderma citrinum)* является ядовитым только в том случае, когда его употребляют в большом количестве. А если съесть только две или три дольки, ничего не случится.

Как показали новейшие исследования слабо ядовитыми являются также говорушка оборотная *(Clitocybe inversa)*, мицена чистая *(Mycena pura)* и коллибия веретеновидная *(Collybia fusipes)*.

Из шампиньонов ядовитыми являются шампиньон желтокожий *(Agaricus xanthodermus)* и шампиньон темночешуйчатый *(Agaricus placomyces)*.

Из сыроежек ядовитыми и острожгучими являются: сыроежка остроедкая, ядовитая *(Russula sardonia)*, сыроежка Кэле *(Russula queletii)*, сыроежка рвотная *(Russula emetica)*, валуй *(Russula foetens)*, сыроежка черно-пурпуровая *(Russula atropurpurea)* и многие другие.

Груздь оливково-черный *(Lactarius turpis)* и млечник серо-розовый *(Lactarius helvus)* могут быть также причиной слабого отравления.

Отравления могут также вызвать известные съедобные виды грибов, если для приготовления блюда использовать старые плодовые тела, которые были найдены в лесу уже испорченными. Но также и молодые здоровые плодовые тела грибов могут испортиться, если с ними неправильно обращаться. В испорченных грибах содержатся также неспецифические яды, которые образуются в результате деятельности бактерий. При каких бы то ни было признаках отравления грибами необходимо сразу же вызвать врача. Но еще до того, пока не придет врач, необходимо у больного вызвать рвоту, чтобы избавиться от пищи, вызвавшей отравление. Для этого необходимо выпить большое количество теплой воды. После рвоты следует принять слабительное, например, касторовое масло или поставить клизму. При этом рекомендуется, чтобы больной пил много жидкости, которая разбавит ядовитые вещества во внутренних органах. Но самым эффективным средством является промывание желудка, которое должен сделать врач.

Грибы на столе

Еще в Древнем Риме высоко ценили блюда из грибов. Об этом свидетельствуют дошедшие до нас трактаты по медицине и естествознанию, а также произведения художественной литературы. Популярность блюд из грибов постоянно растет, так как распространение научных знаний о грибах дает возможность по новому взглянуть на этот вкусный и питательный продукт.

До недавнего времени мнения о питательных свойствах грибов были весьма различными, а часто и противоречивыми. Одни их недооценивали и считали, что грибы не приносят никакой пользы, другие утверждали, что грибы с успехом заменяют животные белки. Согласно самым последним научным исследованиям питательные свойства грибов приближаются к питательным свойствам мяса.

Хотя каллорийность грибов достаточно низкая, с современной научной точки зрения их ценность, как продукта питания, не вызывает сомнения. Несмотря на то, что они являются тяжелой пищей, грибы имеют приятный вкус, запах и при правильном приготовлении удачно дополняют наш рацион. Кроме приятного вкуса и возбуждающего запаха они содержат и некоторые важные питательные вещества.

Большинство съедобных грибов имеет низкое содержание легко усваиваемых белков — 3,5—25 %. Гораздо важно то, что грибы содержат аминокислоты, необходимые для поддержания жизнедеятельности человека. Они также содержат витамины B_1, B_2, D и согласно последним исследованиям и небольшое количество витамина C. Из минеральных веществ грибы богаты, прежде всего, фосфором и калием.

Грибы вносят разнообразие в наше меню. Способствуют пищеварению и правильно приготовленные занимают в нашем питании важное место. Но грибы не рекомендуются людям с больными почками, желудком, кишечником и тем, у кого к грибам аллергия. Грибы широко применяются в диетическом питании, для тех кто хочет похудеть, так как они надолго заполняют пищеварительный тракт и дают иллюзию сытости.

В пищу следует отбирать только свежие, здоровые грибы и хорошо их готовить. Виды грибов с более упругой мякотью режутся на более маленькие кусочки и тушатся дольше, чем мягкие и хрупкие виды.

Существует мнение, что грибы следует съесть сразу после приготовления, поскольку при последующем разогревании в них якобы образуются вредные или даже ядовитые вещества. Но это не верно. Грибы некоторое время можно хранить в холодильнике и не опасаясь за свое здоровье, разогревать, хотя длительному хранению они конечно не подлежат.

Детям до 5 лет, как труднопереваримаемый продукт, не рекомендуется давать грибы. А детям от 5 до 10 лет их можно давать в небольшом количестве.

Так как грибы сезонный продукт и растут в основном в теплое время, то на зиму их консервируют. Самыми распространенными способами консервирования грибов являются сушка, маринование и соление.

Для сушки отбирают свежие здоровые плодовые тела, которые не моют, а только очищают от грязи. Очищенные грибы нарезают на дольки 3—5 мм толщиной, вдоль плодового тела и, если это возможно, оставляют ножку вместе с шляпкой. Нарезанные дольки кладут на раму с сеткой, доску, чтобы они не соприкасались. Сушильная доска (сушилка) представляет собой деревянную рамку, внутри которой натянута нержавеющая сетка. Грибы сушат в хорошо проветриваемых помещениях, в тени или на солнце. В деревнях грибы сушат в печках. При сушке грибов на солнце необходимо следить, чтобы на них не попадала роса или дождь. Грибы считаются хорошо высушенными, если дольки легко крошатся между пальцами. Для сушки подходят, главным образом, различные виды трубчатых грибов, так как у них обычно твердая мякоть. Высушенные грибы необходимо аккуратно сложить, чтобы они не заплеснивели или чтобы в них не завелась моль. Для хранения сушеных грибов больше всего подходит стеклянная посуда с притертой крышкой или жестяные банки с плотно закрывающейся крышкой.

Другой способ консервирования — это маринование с термической обработкой и стерилизацией. Для этого больше всего подходят лисички, рыжики и различные смеси съедобных грибов, из которых выбираем молодые и неповрежденные плодовые тела. Их необходимо тщательно очистить и промыть. Совсем маленькие плодовые тела оставляют целыми, а те что покрупнее разрезают на четыре части так, чтобы шляпка была вместе с ножкой. Если маринуют сыроежки, шампиньоны и опята, используют только шляпки. Очищенные грибы отваривают в кипящей воде минут 10—15 (в зависимости от крепости плодового тела). Отваривают их в подсоленной воде, куда можно добавить немного лимонной кислоты. Отваренные грибы следует положить на сито, чтобы стекла вода и затем сложить их еще горячими в чистые стеклянные банки. Потом их заливают горячим маринадом, приготовленным по вкусу. Сверху можно положить лавровый лист, кусочек хрена или порезанный колечками лук, но только в те грибы, которые не содержат слизь. Маринад наливают так, чтобы осталось 2 см до края банки. Затем стерилизуют следующим образом. На дно кастрюли кладут деревянную решетку или керамические пластинки. На них ставят наполненные и хорошо закатанные банки. Кастрюлю наполняют горячей водой так, чтобы вода доходила до верхнего края банок и стерилизуют около 30 минут при температуре 100 °C. Слегка охлажденные банки вынимают из кастрюли, проверяют плотность прилегания крышек и отставляют их, чтобы они остыли. Не плотно закрытые банки еще раз стерилизуют.

Рецепты приготовления маринадов

Кисло-сладкий маринад: *1 кг грибов, 1/3 л воды, 1/6 л 8 % уксуса, 1 головка лука, 2 кусочка сахара, 10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, имбирь, горчичное семя, лавровый лист и соль. Если положить больше лука, то маринад получится более густой, мутный.*

Кислый маринад: *1—1,5 кг грибов, 1,2 л воды, 1/2 л 8 % уксуса, 15—20 г соли, 20 горошин черного перца и горчичное семя.*

Грибы можно также солить. При этом способе консервирования грибы сохраняют свой вкус и запах, но используют их в основном для варки супов. Для засолки отбирают только молодые, твердые плодовые тела, которые необходимо очистить, порезать и оставить их слегка подвянуть. Потом дольки перемешают с солью, плотно укладывают в банки и засыпают сверху слоем соли. Банки закрывают целлофаном или пергаментной бумагой и завязывают. На 1 кг грибов идет 100—150 г соли.

Вместо соли можно использовать соленый раствор. Грибы заливают прямо в банках 50 % кипяченым соленым раствором так, чтобы грибы были покрыты рассолом. На 1 кг грибов идет 400 г соленого раствора. Солить можно большинство съедобных грибов. Перед едой их нужно хорошо промыть под струей воды, и потом солить их уже не требуется.

Рецепты грибных блюд

Кроме известных грибных блюд можно приготовить еще много других, очень вкусных, которые оценят самые привередливые гурманы. С любезного согласия авторов М. Пулца и М. Смотлахи приводим несколько рецептов, уже проверенных и пользующихся популярностью, блюд из книги „Грибы в нашей кухне“ (1964).

Бутерброды с грибами

150 г свежих грибов (смесь нескольких видов), 50 г маринованных грибов, 30 г картофельного крахмала, 50 г молока, 100 г масла, зелень петрушки, 50 г сыра „Эменталь“, 100 г ветчинорубленной колбасы, 1 батон, соль.

Нарезанные грибы посолить и хорошо потушить. В молоке размешать крахмал, долить в грибы и загустить. Бутерброды намазать маслом, сверху положить охлажденную смесь, украсить маринованными грибами, сыром, колбасой и зеленью петрушки.

Подавать как закуску ко второму завтраку или полднику.

Весенние бутерброды со сморчками

250 г грибов (различные виды сморчков), 40 г масла, 50 г сыра, 2 крутых яйца, 1 батон, свекольный сок, зелень петрушки, черный молотый перец, кориандр, гвоздика, соль.

Кусочки слегка подсушенного батона намазать маслом и слегка обжарить. После этого сверху положить мелко нарезанные грибы, тушеные с луком и перцем. Сверху посыпать тертым сыром, мелко порезанным желтком, зеленью петрушки и оставшимся белком, подкрашенным свекольным соком. На бутерброды сверху можно положить кружочки свеклы, сладкий зеленый перец. Бутерброды можно также украсить иначе, лучше всего несколькими отдельно тушеными сморчками или другими грибами, например, маринованными или консервированными в масле.

Грибы а ля провансаль

250 г грибов (калоцибе майский, рядовка серая, рыжик еловый), 40 г растительного масла, 1/16 л белого вина или сидра, 150 г говяжьего бульона, 150 г ветчины, 4 кусочка хлеба, половина лимона, соль.

Грибы порезать в виде лапши и тушить в половине порции растительного масла, постепенно добавляя мясной бульон. Затем добавить натуральное белое вино. Грибы положить на кусочки подогретой в масле ветчины и подавать к ним обжареный на масле хлеб, спрыснутый лимонным соком.

Гриб-зонтик с чесноком

200 г грибов (гриб-зонтик можно заменить мухомором розовым или белым грибом), 50 г сливочного или растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль.

Гриб-зонтик порезать тонкими ломтиками, натереть чесноком с солью и обжарить на сливочном или растительном масле, чтобы они стали хрустящими. Подавать с салатом из помидоров и огурцов.

Фаршированные шампиньоны

250 г крупных, но молодых шампиньонов, 100 г ветчины, 50 г масла, 1—2 маленькие луковицы, 1/8 л молока, 50 г муки, 50 г твердого сыра, 20 г панировочных сухарей, 250 г риса, соль.

Шампиньоны помыть, очистить, а ножку отрезать. В шляпке сделать углубление, натереть лимоном и слегка обжарить на масле. Вы-

резанную массу обжарить с мелко нарезанным луком до золотистого цвета, добавить мелко нарезанную ветчину или копченый язык и мелко нарезанные ножки шампиньонов.

Все хорошо перемешать с белым соусом, приготовленным из масла, молока и муки. Подготовленные шляпки наполнить полученной массой, посолить, посыпать тертым сыром и панировочными сухарями, сверху сбрызнуть маслом, быстро запечь в духовке. Подавать с тушеным рисом, украсив дольками шампиньонов и зеленью петрушки.

Конвертики из ветчины с грибами

300 г грибов (зеленушка, рядовка серая, опята, сыроежки), 50 г сала, 200 г ветчины или ветчинорубленной колбасы, 2 луковицы, черный молотый перец, соль.

Грибы мелко нарезать и потушить с салом и луком. Добавить черный перец и соль. Когда грибы станут мягкими, их нужно немного остудить, затем завернуть их в тонкий листик ветчины (или колбасы) в виде конвертиков. Уложить их на смазанный противень и запечь в духовке. Подавать с подсоленным батоном или белым хлебом.

Борщ с пирожками

200 г грибов (разные виды), 250 г свиных или говяжьих костей, 30 г лука, 30 г масла, 20 г муки, 75 г овощей, 500 г свеклы, уксус, лавровый лист, черный перец, сахар, соль.

Свеклу помыть и отварить в кожуре и когда остынет очистить. Приготовить бульон из костей, овощей и мелко нарезанных грибов, добавить лавровый лист и несколько горошин черного перца.

Бульон процедить и долить немного уксуса. Добавить кружочками нарезанные овощи, свеклу и грибы, загустить мукой обжаренной в масле. Все переварить. Готовый борщ по вкусу посолить и добавить сахар. Подавать с пирожками.

Пирожки с грибами

Тесто: 120 г муки, 1 желток, вода, соль.
Начинка: 400 г грибов (могут быть маслята), 30 г лука, 20 г масла, белок, 1 ложка панировочных сухарей, черный перец, соль.

Замесить очень густое тесто и отставить его на некоторое время, прикрыв миской. Потом его раскатать и порезать на квадратики, на которые положить начинку. Квадратики свернуть углом и два противоположных угла хорошо защипить. Затем варить их в соленой воде около 10 минут.

Начинка: Отваренные грибы мелко нарезать и тушить на масле с луком. Добавить панировочные сухари, белок и по вкусу посолить и поперчить. Подавать к борщу.

Фасолевый суп с грибами и со сметаной

200 г грибов (трубчатые грибы и сыроежки), 250 г костей, 50 г лука, 100 г белой фасоли, 1/8 л сметаны, 50 г овощей, соль.

Сварить бульон из костей, перед готовностью положить в него лук и овощи. Предварительно замоченную фасоль сварить, протереть через сито и разбавить процеженным бульоном из костей. Затем добавить порезанные грибы, часть сваренных и нарезанных овощей и хорошо переварить, потом заправить сметаной.

Бульон из шампиньонов с яйцом

150 г шампиньонов, 2 яйца, 40 г масла, 40 г муки, вода, соль.

Слегка обжарить муку на сливочном масле до золотистого цвета. Разболтать 2 яйца, добавить их в муку, все перемешать и залить холодной водой. Предварительно мелко нарезанные и хорошо прожаренные грибы добавить в суп и варить 25 минут на среднем огне. Добавить соль по вкусу и мелко нарезанный лук-резанец.

Щи с грибами

180 г грибов, 280 г капусты, 250 г костей, 50 г масла, 20 г муки, 30 г риса, 1/8 л молока, 30 г лука, 50 г зеленого горошка или стручков зеленой фасоли, лук-резанец, соль.

Грибы очистить, помыть, порезать на мелкие кусочки и обжарить на масле с луком. В другой посуде потушить на масле капусту, порезанную „соломкой“. Сварить отдельно бульон из костей с овощами, который потом процедить и добавить в него обжаренную слегка на масле муку. Затем положить в бульон грибы и капусту, слегка отваренный рис, затем зеленый горошек или стручки фасоли и мелко нарезанный лук-резанец. Посолить по вкусу и дать прокипеть.

Омлет с грибами

200 г грибов (вешенка обыкновенная, маслята, леписта лиловоногая), 1/2 л молока, 3 яйца, 140 г муки, 100 г сала для жарения, 10 г говяжьего шпика, мозжечек, черный перец, зелень петрушки, соль.

Отварить грибы, мелко порезать и смешать с вареным шпиком, мозжечком, тушенном на масле с луком, затем поперчить, посолить и добавить мелко нарезанную зелень петрушки. Смесью покрыть уже готовые омлеты.

Омлет: желтки с солью взбить с половиной порции молока, добавить муку и вымешать однородное тесто, которое разбавить оставшимся молоком. Добавить взбитые отдельно белки и из полученного теста приготовить омлеты. Поджарить его с двух сторон.

Рисовые крокеты с грибами

100 г грибов (сыроежки, рядовки), 300 г риса, 20 г лука, 40 г жира, 1/5 л воды, 20 г муки, 1/8 л молока, 100 г панировочных сухарей, 150 г жира для жарения, соль.

Рис тушить в духовке приблизительно 20 минут. Обжарить муку на жире и добавить немного молока, чтобы получился соус, который смешать с рисом. Добавить отваренные, мелко нарезанные грибы. Потом из этого фарша сделать крокеты и обвалять их в сухарях, затем обжарить на жире.

Подавать с жареным картофелем, салатом, огурцами и помидорами.

Грибы с брынзой

500 г грибов (шампиньоны, калоцибе майский), 50 г жира, 250 г брынзы, 2 яйца, черный перец или красный, соль, можно добавить 10 г каперсов.

Очистить, помыть и порезать грибы, положить их на разогретую с жиром сковородку, поперчить или посыпать красным перцем, посолить, можно посыпать измельченными каперсами и тушить до тех пор, пока грибы не станут мягкими. Добавить брынзу и яйца, дожарить и украсить сладким перцем. Подавать с молодым картофелем.

Грибы по-польски

80 г сушеных грибов (смесь), 30 г масла, 80 г лука, 300 г картофеля, 1/4 л сметаны, 2 желтка, 20 г масла для жарения, панировочные сухари, черный перец, соль.

Заранее замочить грибы, сварить в соленой воде и процедить. Порезать и обжарить с луком на сковороде. Добавить сметану, желтки и по вкусу посолить и поперчить. Долить небольшое количество грибного отвара и добавить порезанный кубиками вареный картофель. Помешать и сложить все в огнеупорную посуду, посыпать панировочными сухарями и сверху положить кусочки масла. Затем поставить посуду в духовку, выпекать до тех пор, пока зарумянится верх.

Грибной шницель по-парижски

500 г грибов (шампиньоны, гриб-зонтик пестрый, рядовки, дождевик настоящий), 1/2 л молока, 1 яйцо, 80 г муки, 200 г жира для жарения, соль.

В молоке размешать яйцо, муку, соль и хорошо вымешать тесто, но тесто не должно быть густым, так как после жарения оно будет твердым, а жидкое наоборот бы растеклось. В тесто обмакнуть порезанные как шницели на большие ломтики подсоленные грибы (шляпки) и обжарить их на жире до образования румяной корочки. Подавать с шпинатом или с тушеным зеленым горошком и с картофелем.

Грибы с красным перцем

500 г грибов (маслята, гриб-зонтик пестрый, лисички), 40 г масла, 30 г лука, 1 ложечка сладкого красного перца, 1/8 л сметаны, 20 г муки, соль.

Лук слегка обжарить в масле, посыпать красным перцем и добавить подсоленные грибы. Тушить 10—15 минут, затем добавить сметану, в которой предварительно размешать муку, чтобы соус загустел. Подавать с рисом, молодым картофелем или кнедликами.

Грибной гуляш

500 г грибов (сыроежки), 40 г жира, 10 г топленого свиного сала, 60 г лука, перец, зубчик чеснока, 20 г муки, тмин, черный молотый перец, кориандр, соль.

На жире обжарить мелко нарезанный лук, добавить красного сладкого перца, очищенные, вымытые и нарезанные на мелкие кусочки грибы и остальные пряности. Грибы тушить до готовности. Затем посыпать мукой образовавшийся сок, либо разбавить бульоном или водой. Перед подачей на стол добавить в гуляш оставшийся перец, размешанный с 10 г растопленного свиного сала и гуляш приобретет красивый красный цвет. На гарнир подавать картофель, макаронные изделия или рис.

Рагу из грибов с овощами и кнедликами

500 г грибов (шампиньоны, маслята), 100 г зеленого горошка, 200 г цветной капусты, 50 г жира, 40 г муки, 1/4 л бульона из костей, 30 г масла, 1 яйцо, 20 г панировочных сухарей, зелень петрушки, черный молотый перец, желтый имбирь, кориандр, мускатный орех, красный перец, соль.

Грибы почистить, помыть, разрезать вдоль, крупные порезать кружочками и тушить 10 минут в собственном соку. Точно также потушить горошек и цветную капусту, разобранную на соцветия. Муку размешать в растопленном жире до светло-желтого цвета, залить бульоном из костей, добавить грибы, овощи и пряности. Подсолить и все хорошо проварить. На кнедлики намазать масло, добавить взбитое яйцо, мелко порезанную зелень петрушки и панировочные сухари. Кнедлики величиной с грецкий орех варить 5—10 минут в подсоленной воде. Рагу подавать с кнедликами.

Охотничий соус по-польски

20 г сушеных грибов (польский гриб), 60 г лука, 30 г муки, 100 г колбасы, 50 г маринованных огурцов, 10 г горчицы, 1/2 л говяжьего бульона, красный перец, мускатный орех, можжевельник, соль.

Грибы помыть, мелко нашинковать и потушить. Муку слегка обжарить с луком, добавить грибы, залить водой, в которой тушились грибы и залить мясным бульоном. Добавить порезанные кусочками огурцы, мелко порезанную колбасу, поперчить и кипятить около 10—15 минут. Перед подачей на стол прибавить горчицу и посолить по вкусу.

Лечо с грибами

300 г грибов (смесь), 300 г помидоров, 300 г зеленого болгарского перца, 40 г лука, 40 г жира, черный молотый перец, соль.

На жире слегка обжарить лук и по вкусу ,добавить порезанный болгарский перец. Через некоторое время добавить порезанные и предварительно потушеные грибы. Затем добавить помидоры и тушить все вместе до готовности, посолить, поперчить. Подавать с картофелем, рисом или хлебом.

Эскалоп с шампиньонами

200 г грибов (шампиньоны), 500 г свинины, 400 г муки, 90 г масла, 1 луковица, черный перец, базилик, зелень петрушки.

Грибы, порезанные дольками тушить на половинной порции масла. Мясо нарезать на куски, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и быстро обжарить на оставшейся половине порции масла. Поджаренное мясо посыпать мукой, залить кипящей водой, перемешать, добавить тушеные грибы и потушить с пряностями, посолить. Подавать с молодым картофелем и салатом, огурцами или свеклой.

Рыба с шампиньонами

200 г грибов (шампиньоны), 700 г рыбы или филе из рыбы, 70 г растительного масла, лимон, 1/4 литра молока, 40 г муки, 40 г тертого сыра, зелень петрушки, соль.

Рыбу выпотрошить, очистить и порезать на порции. Спрыснуть лимонным соком, посолить и обжарить на масле. Почистить грибы, помыть, порезать и потушить в масле с зеленью петрушки. Одновременно обжарить муку в масле и подлить молока, в этот соус добавить грибы. На смазанный противень положить куски рыбы, залить все соусом, посыпать сыром, побрызгать растопленным маслом и запечь в духовке.

Жаркое с грибами и сыром

300 г грибов (шампиньоны, рядовки), 300 г свиного мяса. 500 г масла, 3 яйца, 1/2 л молока, 60 г твердого сыра, лук-резанец или зелень петрушки, соль.

Свиное мясо помыть, обсушить, посолить и целиком запечь в духовке, причем постоянно его поворачивая и подливая водой. Готовое мясо порезать ломтиками, положить на противень, сверху положить тушеные грибы, все залить размешанными яйцами с молоком, посыпать тертым сыром, измельченной зеленью петрушки и допечь.

Печень с грибами

200 г грибов (шампиньоны), 400 г печени, 60 г сала, 30 г масла, 15 г муки, 100 г вина (мадера), 100 г куриного или телячьего бульона, молотый перец, соль.

Гусиную или телячью печень очистить от сухожилий, обложить кусочками сала и несколькими ломтиками грибов и быстро запечь. Посыпать мукой, добавить нарезанные грибы, залить бульоном и вином и потушить. Потом посолить и поперчить молотым перцем.

Описания и иллюстрации грибов

Съедобный	⊗
Несъедобный	✕
Ядовитый	†
Смертельно ядовитый	☠

Сморчок обыкновенный, настоящий

Morchella esculenta L.: Fr.

Съедобный

Шляпка Охряная, охряно-бурая, серо-охряная или полностью серая, чаще всего яйцевидная, изредка неравномерно шаровидная, внутри полая, высотой 30—70 мм и диаметром 30—60 мм, по краю приросшая к ножке. Поверхность шляпки состоит из разных глубоких ямок-ячеек различных по величине, выстланных гимением. Ямки на шляпке взаимно разделены возвывающимися складками различными по высоте и неравномерно расположенными.

Ножка Цилиндрическая, у основания расширенная, внутри полая, длиной 30—90 мм и толщиной 25—35 мм, беловатая, с возрастом кремовая или желтоватая. Когда полностью созреет, чуть буроватая, бархатистая или слегка покрытая хлопьями, обычно продольно морщинистая.

Мякоть Беловатая, кремовая или желтовато-охряная, очень тонкая (1,5—2 мм), хрупкая, очень легко крошится. Вкус приятный, без особого запаха.

Споровый порошок Кремовый, светло-охристый.

Споры 19—22 × 11—15 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные, без жировых капель.

Произрастание Растет на почве со второй половины марта до начала мая в хорошо освещенных лиственных, смешанных и хвойных лесах и парках, а также в садах. Встречается также на лугах под кустами. Поскольку шляпка имеет цвет опавших листьев, мимо сморчка обыкновенного может пройти и опытный грибник.

Употребление Вкусный съедобный гриб. Идет на приготовление супов. Перед употреблением в пищу подлежит обязательному отвариванию в течение 10—15 мин. (отвар вылить!).

Похожесть Сморчок обыкновенный нельзя спутать с каким-либо ядовитым грибом. Перепутать можно только с другими видами сморчков, которые все без исключения считаются съедобными.



Сморчок конический, смаржок

Morchella conica Pers.: Fr.

Съедобный

Шляпка Серо-бурая или черно-бурая, удлиненно-коническая, полая, высотой 30—90 мм и 20—60 мм диаметром, по краю приросшая к ножке. Поверхность шляпки составляют различные по глубине, размеру и форме ячейки, перегороженные сильно выступающими складками и выстланные гимением.

Ножка Обычно цилиндрическая, у основания иногда суженная, полая, длиной 30—50 мм и 15—35 мм толщиной. Поверхность морщинистая, слегка бархатистая. У молодого плодового тела ножка белая, у зрелого — желтоватая.

Мякоть Белая или кремовая, тонкая (1—2 мм), восковатая, нежная, хрупкая. Без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок Светло-охряный.

Споры 20—24 × 12—14 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные, без жировых капель.

Произрастание Растет на почве с марта по май, в хвойных и лиственных лесах, на болотистых, травянистых местах в садах и на развалинах. От сморчка обыкновенного отличается формой и цветом шляпки.

Употребление Вкусный съедобный гриб. Идет на приготовление супов, соусов и гарниров к мясным блюдам. Перед употреблением в пищу подлежит обязательному отвариванию в течение 10—15 мин. (отвар вылить!).

Похожесть На сморчок конический очень похож сморчок высокий — *Morchella elata* Fr., у которого шляпка цилиндрическая, коническая, 30—60 мм высотой, вертикально остроребристая. Перегородки образуют между собой неравномерные ямки-ячейки. Ямки оливково-бурые, буро-зеленоватые, черно-бурые. Ребра и перегородки бывают светло-оливково-охряные. Ножка цилиндрическая, 50—150 мм высотой, сначала беловатая, позже желтоватая или охряно-бурая. Растет на почве с апреля по май в лиственных лесах, а также в огородах. Съедобный.





Строчок обыкновенный

Gyromitra esculenta (Pers.: Fr.) Fr.

Ядовитый

Шляпка Красно-бурая, каштановая, темно-бурая с фиолетовым оттенком, диаметром 25—80 мм, по краям неравномерно расчлененная. Поверхность мозговидно-складчатая, немного приросшая к ножке и местами лопастная, внутри полая, белая.

Ножка К основанию слегка зауженная, полая, хрупкая, часто бывает двойная или тройная, 30—70 мм высотой и 15—35 мм толщиной. Поверхность складчатая, бархатистая, белая, желтоватая или кроваво-красная.

Мякоть Белая, тонкая (1—2 мм), хрупкая, воскообразная. Без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок Белый.

Споры 18—22 × 9—12 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные, с двумя жировыми каплями на концах.

Произрастание Растет на почве с начала марта до конца апреля, особенно на местах пожарищ в хвойный лесах. Чаще всего встречается в сосновых лесах или вырубках на песчаных почвах.

Употребление Ядовитый гриб. В плодовых телах содержатся очень ядовитые вещества, которые разрушаются лишь при длительном хранении гриба.

Похожесть Многие неопытные грибники строчок обыкновенный путают со съедобным строчком гигантским — *Neogyromitra gigas* (Krombh.) Imai, который имеет большее по размеру плодовое тело, охряную шляпку и растет чаще всего в лиственных лесах.



†

Спарассис кудрявый, курчавый

Sparassis crispa (Wulf. in Jacq.) Fr.
Syn.: *Masseola crispa* (Wulf. in Jacq.) O. Kuntze
Sparassis ramosa Schaeff.: Schroet.

Съедобный

Плодовое тело 50—200 мм высотой и 60—300 мм диаметром, бывает и крупнее и иногда достигает веса 6 кг. Обычно неравномерно шаровидное или эллипсовидное, разветвленное от основания, разделенное на кучерявые ветви различные по форме, у которых с двух сторон расположен гимений. Пластинки лопастные, волнистые или курчавые, на краях зубчатые, в начале беловатые, позже желтоватые и наконец в зрелости охряные, охряно-бурые. Основание буроватое.

Мякоть Восковатая, плотная, белая, с приятным запахом и вкусом, напоминающим орех.

Споровый порошок От охряного до оранжево-охряного.

Споры 6—7 × 4—5 мкм, эллипсоидные, гладкие, желтоватые.

Произрастание Растет с августа по октябрь в хвойных лесах, чаще всего около сосновых корней.

Употребление Очень вкусный съедобный гриб, идет главным образом для приготовления супов, для жарения и сушки.

Похожесть На спарассис кудрявый очень похож спарассис пластинчатый — *Sparassis laminosa* Fr., который имеет желтые хлопьевидные ветви более грубые, плоские и гладкие. Растет в конце лета, а также осенью в лиственных лесах, чаще всего около корней дуба. Такой же вкусный как и спарассис кудрявый, но встречается гораздо реже.





Лисичка настоящая, обыкновенная

Cantharellus cibarius Fr.

Съедобный

Шляпка Вначале яично-желтая, позже бледнеет. Обычно голая, матовая, диаметром 10—70 мм, сначала выпуклая, потом плоская и к зрелости воронковидная с лопастным волнистым краем. Гименофор на нижней стороне шляпки состоит из пластинок, которые дихотомично разветвленные, с многочисленными перемычками. Пластинки 3 мм высотой, довольно толстые, ярко-желтые, нисходящие к ножке.

Ножка Неравномерно цилиндрическая, книзу суженная, кверху расширенная, сплошная, 30—60 мм длиной и 8—25 мм толщиной. Поверхность желтая, гладкая, сухая.

Мякоть Мясистая, светло-желтая с приятным пряным запахом и вкусом.

Споровый порошок Светло-желтый.

Споры 8—11 × 5—6 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные, с одной или несколькими жировыми капельками.

Произрастание Растет на почве с мая по ноябрь в хвойных и лиственных лесах, во мху или среди опавшей листвы.

Употребление Идет на приготовление различных блюд. Молодые плодовые тела маринуют и подают как гарнир к мясным блюдам. Плодовые тела имеют очень твердую консистенцию и поэтому трудно перевариваются. Это очень известный гриб, так как растет большими группами и обычно не бывает червивым.

Похожесть На лисичку настоящую с первого взгляда похожа говорушка оранжевая, ложная лисичка — *Hygrophoropsis aurantiaca* (Wulf.: Fr.) R. Mre — малоизвестный съедобный гриб низкого качества. Шляпка тонкомясистая, вначале оранжевая, позже бледнеет. Пластинки частые, тонкие, оранжевые. Мякоть жесткая, светло-оранжевая, имеющая вяжущий вкус. Растет на почве, реже на гниющей древесине, с сентября по ноябрь в лиственных и хвойных лесах.





Кратереллус воронковидный, лисичка серая, воронoчник рожковидный

Craterellus cornucopioides (L.: Fr.) Pers.
Syn.: *Cantharellus cornucopioides* L.: Fr.

Съедобный

Плодовое тело Шляпка диаметром 30—80 мм, в виде глубокой воронки с изогнутым краем, которая в зрелости бывает волнистой или лопастной; с внутренней стороны вначале черно-бурая, позже темно-серая, даже черная, неравномерно покрыта хлопьями, с внешней стороны бывает серо-коричневая, сначала гладкая, позже морщинистая. Наружную сторону всего плодового тела покрывает гимений и поэтому в зрелости от белых спор беловато запорошенный. Ножка длиной 50—120 мм, полая, книзу суженная, кверху переходит в шляпку, серо-корилневая.

Мякоть Очень хрупкая, тонкая, сначала серо-черная, позже черная. Вкус невыразительный и запах приятный. Сушеные грибы всегда черные и легко крошатся.

Споровый порошок Белый.

Споры 12—15 × 7—8,5 мкм, яйцевидно-эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет в лиственных и смешанных лесах с августа по ноябрь, обычно большими группами и густыми пучками. Чаще всего встречается в горных областях.

Употребление Очень вкусный гриб, хотя на взгляд и неказистый. Идет для приготовления супов, соусов и для сушки. Сушеные и молотые грибы можно применять как пряности для добавки в различные блюда.

Похожесть Кратереллус воронковидный можно спутать например с кратерелусом извилистым — *Craterellus sinuosus* (Fr.) Fr., который от предыдущего отличается более расчлененной шляпкой и ножкой, мякоть которой не переходит в шляпку. Кроме того он по цвету светлее, обычно коричневых и охряных оттенков. Растет с августа по октябрь в лиственных лесах, чаще всего в пучках. Несъедобный.





Ежовик пестрый

Hydnum imbricatum L.: Fr.

Syn.: *Sarcodon imbricatus* (L.: Fr.) P. Karst.

Съедобный

Шляпка Буроватая, с возрастом черно-бурая, плоско-выпуклая или широковогнутая, сначала края приподняты, позже остро и неравномерно изогнутая, диаметром 50—200 мм. Поверхность густо покрыта отстающими чешуйками. Шипики снизу шляпки частые и хрупкие, сначала беловатые, позже серые, бурые, заметно низбегающие к ножке.

Ножка Неравномерно-цилиндрическая, книзу расширенная, сплошная, 30—60 мм длиной и 10—30 мм толщиной, гладкая, вверху белая, внизу буроватая почти коричневая.

Мякоть Сначала беловатая, позже грязновато-серая, у молодых грибов плотная и сочная, у зрелых твердая и сухая. Со слабым пряным приятным, пикантным запахом и вкусом.

Споровый порошок Буроватый.

Споры 5—7 × 5—6 мкм, эллипсоидные, яйцевидно-округлые, угловатые, гладкие, светло желто-бурые.

Произрастание Растет на почве с августа по ноябрь в сухих хвойных изредка смешанных лесах. Плодовые тела появляются всегда в больших количествах.

Употребление Для еды собирают только молодые плодовые тела, пока они еще плотные и сочные. Старые грибы жесткие и горькие на вкус. Молодые сушенные грибы могут заменить приправу к супам и соусам.

Похожесть Неопытные грибники могут легко спутать ежовик пестрый с ежовиком шероховатым — *Hydnum scabrosum* Fr., который от него отличается главным образом цветом покрова шляпки, которая у молодых грибов розово-фиолетовая и гладкая, у зрелых — бывает охряно-бурая и растрескавшаяся на отдельные участки, не на чешуйки. У основания ножка черновато-зеленая. Мякоть горькая, поэтому гриб несъедобный.



Ежовик желтый, дентинум выемчатый

Dentinum repandum (L.: Fr.) S. F. Gray
Syn.: *Hydnum repandum* L.: Fr.

Съедобный

Шляпка При сырой погоде кремово-охряная, светло-оранжевая или желто-коричневая, при сухой погоде беловатая, сначала выпуклая, позже плоская или чаще всего неравномерно изогнутая, диаметром 30—150 мм. Шипики внизу шляпки частые и низбегающие, у молодых грибов короткие и упругие, светло-желтые, позже до 8 мм высотой, одного цвета со шляпкой. В зрелости бывают хрупкие и ломкие.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, обычно эксцентрическая и только иногда центральная, 20—70 мм длиной и 5—20 мм толщиной. Поверхность гладкая, сухая, беловатая или кремовая, изредка желто-коричневая.

Мякоть Твердая и довольно хрупкая, беловатая или светло-желтоватая. При надрезе цвет не изменяет. Вкус слегка кисловатый, запах приятный.

Споровый порошок Белый.

Споры 7—10 × 7—8 мкм, широко-эллипсоидные или яйцевидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с июля по ноябрь в лиственных и хвойных лесах. Плодовые тела появляются обычно большими группами или в виде „ведьминых колец", чаще всего в горных областях.

Употребление Съедобный гриб в молодом возрасте (старые грибы жесткие). Чаще всего идет для приготовления супов или маринования.

Похожесть От ежовика желтого отличается ежовик рыже-коричневый — *Dentinum repandum f. rufescens* Fr., обычно меньшей по размеру ржаво-оранжевой или ярко-оранжевой шляпкой. Растет в таких же местах и в то же время что и ежовик желтый. Съедобный.





Вешенка обыкновенная, устричная

Pleurotus ostreatus (Jacq.: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Серо-синеватая, серо-бурая или пепельно-серая, диаметром 50—200 мм, сначала выпуклая, позже плоская, чаще эксцентрическая или в форме ракушки, поверхность гладкая и голая. Пластинки у молодых грибов белые, у зрелых — сероватые, 5—15 мм шириной, частые, нисходящие к ножке, внизу нередко с анастомозами.

Ножка Эксцентрическая или боковая, неравномерно-цилиндрическая, сплошная, 20—50 мм длиной, 8—30 мм толщиной. Поверхность белая, при основании буроватая, волосисто-опушенная.

Мякоть Белая, вначале мягкая и сочная, затем жестковатая, без особого запаха и вкуса.

Споровый порошок Белый с слегка фиолетовым оттенком.

Споры 8—13 × 3—4 мкм, цилиндрические, удлиненно-яйцевидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на стволах живых и мертвых деревьев различных лиственных пород с сентября по ноябрь, обычно группами. Если зимой нет сильных морозов, то растет до марта месяца.

Употребление Вкусный гриб, идет главным образом для приготовления супов, вторых блюд и маринования.

Похожесть Этот гриб нельзя перепутать ни с каким другим ядовитым грибом, а только с другими видами вешенок, но поскольку они все съедобные, то опасность отравления отсутствует. С мая по октябрь растет на лиственных деревьях, но чаще всего можно встретить на коре березы вешенку обильную — *Pleurotus cornucopiae* Paul.: Fr. Шляпка обычно бывает желтоватой, светло-желтой или охряно-бурой. Пластинки нисходящие к ножке, обычно сетчато соединенные. Употребление такое же как у вешенки обыкновенной. Вешенка обыкновенная введена в промышленную культуру.



Гигрофорус ранний

Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bres.

Съедобный

Шляпка Беловатая, позже жемчужно-восковатая или черноватая, матовая, сухая, немного опушенная, позже голая. Диаметром 40—100 мм, сначала выпуклая, позже плоская, часто неравномерно изогнутая, толстая, мясистая, центральная или изредка эксцентрическая. Пластинки у молодых грибов белые или беловатые, у зрелых — сероватые или серые, край — светло-сероватый, 2—6 мм шириной, редкие, достаточно толстые, к ножке нисходящие.

Ножка Неравномерно цилиндрическая, сплошная, книзу обычно утонченная, 30—60 мм длиной и 15—40 мм толщиной, часто бывает искривленная. Поверхность беловатая или сероватая, шелковисто-волокнистая, в самом верху под шляпкой немного чешуйчатая.

Мякоть Плотная, сначала чисто белая, позже со слабым сероватым оттенком, особенно под кожицей шляпки и в ножке. Без особого запаха и вкуса.

Споровый порошок Белый.

Споры 7—9 × 4—5 мкм, яйцевидно-эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с марта до начала мая в хвойных лесах. Плодовые тела трудно искать, так как шляпки не ярко окрашены.

Употребление Съедобный гриб. Ценным является потому, что растет весной, когда других съедобных грибов еще мало. Идет главным образом для приготовления супов, а также гарниров к мясным блюдам.

Похожесть Этот гриб нельзя спутать с ядовитым грибом, а только с некоторыми видами безвредных сыроежек, которые имеют серовато-черную шляпку. Но даже с сыроежками его спутать практически невозможно, т. к. они начинают давать плодовые тела в начале лета, а гигрофорус ранний прекращает расти в начале мая.



Лиофиллюм скученный, рядовка скученная

Lyophyllum decastes (Fr.: Fr.) Sing.

Съедобный

Шляпка Охряно-бурая или ржаво-бурая, лучевидно сросшаяся, волокнистая и шелковисто-блестящая, сначала выпуклая, позже плоская и неравномерно изогнутая, диаметром 50—100 мм. Чаще бывает центральная, изредка эксцентрическая. Пластинки сначала белые, позже серовато-кремовые, 6—8 мм шириной, не частые, приросшие зубцом к ножке.

Ножка Неравномерно цилиндрическая, сплошная, центральная, иногда эксцентрическая, 70—130 мм длиной и 10—20 мм толщиной. Поверхность белая, слегка продольно-волокнистая, шелковистая.

Мякоть Плотная, упругая, белая, на срезе цвет не изменяет. С приятным вкусом и невыразительным запахом.

Споровый порошок Белый.

Споры 5,5—6,5 мкм, шаровидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве большими группами с сентября до начала декабря на лугах, в лиственных лесах, часто встречается в садах и парках.

Употребление Вкусный съедобный гриб, удобный для сбора, так как растет он в больших количествах (50—100 плодовых тел в одной группе). Идет для приготовления супов, а также для маринования.

Похожесть Лиофиллюм скученный нельзя перепутать ни с каким ядовитым грибом. Можно только спутать с другими подобными видами лиофиллюмов, которые все съедобные. Это лиофиллюм задымленный — *Lyophyllum fumosum* (Pers.: Fr.) P. D. Orton и лиофиллюм сросшийся — *Lyophyllum connatum* (Schum.: Fr.) Sing. Лиофиллюм задымленный растет группами в то же самое время и в тех же самых местах, что и лиофиллюм скученный, от которого отличается более темным цветом шляпки и большим размером плодовых тел. Лиофиллюм сросшийся растет группами с августа по октябрь в лиственных и хвойных лесах. Он полностью белый.





Калоцибе майский

Calocybe gambosa (Fr.) Donk
Syn.: *Tricholoma georgii* (L.: Hook.) Quél.

Съедобный

Шляпка Сначала белая, потом кремовая, у старых плодовых тел от охряно-желтоватой до желто-бурой, гладкая, голая и сухая, сначала плоско-выпуклая или колокольчатая, позже выпуклая, плоско распростертая, диаметром 60—120 мм. Пластинки сначала белые, позже кремовые или светло-охряные, 5—10 мм шириной, частые и тонкие, около ножки обычно приросшие зубцом. Их край к зрелости надорванный.

Ножка У молодых грибов пузатая или булавовидная, в зрелости цилиндрическая, сплошная, 40—90 мм длиной и 15—35 мм толщиной, беловатая или светло-кремовая, у основания часто охряная или ржаво-охряная, поверхность волокнистая, вверху под шляпкой иногда слегка покрыта хлопьями.

Мякоть Плотная, сочная, белая, на срезе цвет не изменяет, имеет приятный вкус и запах свеже-молотой муки.

Споровый порошок Белый.

Споры 5—7 × 3—4,5 мкм, яйцевидные или коротко-эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с конца апреля до начала июня на лугах, пастбищах, на опушках лиственных лесов. Растет отдельно или небольшими группами, которые образуют „ведьмины кольца".

Употребление Вкусный съедобный гриб, пригодный для супов, маринования, сушки и гарниров к мясным блюдам.

Похожесть Молодые плодовые тела калоцибе майского неопытные грибники могут спутать с сильно-ядовитой волоконницей Патуйара — *Inocybe patouillardii* Bres., молодые плодовые тела которой имеют также беловатый цвет, но при срезе краснеют, а зрелые экземпляры легко можно отличить от калоцибе майского, тем что они имеют волокнистую красновато-бурую шляпку и коричневые пластинки.





Опенок настоящий, осенний

Armillariella mellea (Vahl: Fr.) P. Karst.
Syn.: *Clitocybe mellea* Vahl: Fr.

Съедобный

Шляпка Медово-желтая или ржаво-бурая, изредка желто-зеленоватая или буроватая, покрыта бурыми чешуйками, которые к середине гриба бывают более темными и более густыми. В зрелости чешуйки частично пропадают. У молодых грибов шляпка полушаровидная, позже выпуклая, в зрелости плоская, в середине с небольшим бугорком. Диаметром 40—100 мм. Пластинки вначале беловатые, позже желтоватые, 4—8 мм шириной, не частые, тонкие, нисходящие.

Ножка Цилиндрическая, утолщенная у основания, внутри ватообразная, 50—200 мм длиной и 10—25 мм толщиной, желтоватая и охряно-буроватая, волокнисто-хлопьевидная. У молодых плодовых тел ножка с шляпкой соединены пленчатым ватным покрывалом. После его разрыва на ножке остается кольцо.

Мякоть Белая, при срезе цвет не изменяется, в шляпке мягкая, в ножке твердая, волокнистая. Вяжущий вкус с невыразительным запахом.

Споровый порошок Белый.

Споры 7—9,5 × 5—6,5 мкм, яйцевидные или эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет с сентября по октябрь на стволах хвойных и лиственных деревьев большими группами.

Употребление Съедобный гриб средней категории. Трудно перевариваемый и недоваренный может вызвать у людей со слабым желудком легкие отравления. Пригоден для маринования. Для еды отбирают только шляпки.

Похожесть Опенок настоящий смешивают с ложными опятами: серно-желтым — *Hypholoma fasciculare* (Huds.: Fr.) Kumm. и кирпично-красным — *Hypholoma sublateritium* (Fr.) Quél., которые являются смертельно ядовитыми. От опенка настоящего отличаются ярко-желтыми, красными или серо-зелеными шляпками, серо-зелеными пластинками.





Говорушка подогнутая, рыжая

Clitocybe geotropa (Bull.: St-Am.) Quél.

Съедобный

Шляпка Охристо-буроватая, гладкая и голая. У молодых плодовых тел вначале белая, выпуклая с подвернутым вниз краем, в середине есть небольшой бугорок, который остается заметным и у зрелых плодовых тел, если шляпка воронковидная или вдавленная. Диаметр 80—250 мм. Пластинки сначала белые, позже охряно-кремовые, 3—10 мм шириной, частые, тонкие, нисходящие к ножке.

Ножка Цилиндрическая, к основанию утолщенная, 100—300 мм длиной и 10—40 мм толщиной, светло-охряная, гладкая, слегка волокнистая, у основания с белым опушением.

Мякоть Плотная, белая, при срезе цвет не изменяет, с обычным вкусом и невыразительным запахом.

Споровый порошок Белый.

Споры 6—7 × 5—6 мкм, почти шаровидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с августа по ноябрь в лиственных лесах. Плодовые тела появляются обычно маленькими группами или в виде „ведьминых колец".

Употребление Малоизвестный съедобный гриб, может быть использован для маринования. Для еды употребляется только шляпка грибов, так как мякоть ножки бывает волокнистой, плотной и трудно перевариваемой.

Похожесть Говорушку подогнутую нельзя спутать ни с каким другим ядовитым грибом. Зрелые экземпляры очень похожи на плодовые тела говорушки гигантской — *Leucopaxillus giganteus* (Sibth.: Fr.) Sing., которая, однако, в середине шляпки не имеет бугорка. Это также съедобный гриб, хотя и не такой вкусный, как говорушка подогнутая.



Говорушка серая, дымчатая

Clitocybe nebularis (Batsch: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Вначале полушаровидная, выпуклая, потом плоско-распростертая, в середине иногда воронковидная, с завернутым вниз, ножеострым, слегка подвернутым краем. Диаметр 50—150 мм. Поверхность гигрофанная, при сухой погоде темно-серая или беловато-серо-бурая. Вначале по всей поверхности с белым налетом, в зрелости налет остается только в середине шляпки. Пластинки сначала белые, с возрастом охряно-кремовые, 3—7 мм шириной, частые, тонкие, нисходящие к ножке.

Ножка Цилиндрическая и булавовидная, к основанию закругленная, сплошная, 60—100 мм длиной и 15—30 мм толщиной. Поверхность гладкая или слегка волокнистая, беловатая, сероватая или местами буроватая.

Мякоть Твердая, мясистая, белая, при срезе цвет не изменяет. Запах и вкус очень изменчивые. Иногда запах приятный мучной, а иногда пахнет клопами. Иногда вкус бывает пряный, иногда сладковатый или кисловатый.

Споровый порошок Белый.

Споры 6—8 × 3—4 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с конца сентября по ноябрь в лиственных и хвойных лесах. Плодовые тела почти всегда появляются большими группами, образуя при этом „ведьмины кольца“.

Употребление Хотя это гриб и съедобный, но не очень вкусный. Для еды используем только молодые плодовые тела, которые в основном идут на маринование.

Похожесть Говорушку серую никогда нельзя спутать ни с каким ядовитым грибом.



Говорушка беловатая

Clitocybe dealbata (Sow.: Fr.) Kumm.

Ядовитый

Шляпка Вначале выпуклая, с подвернутым краем, позже бывает плоская, в середине воронковидная. Диаметр 20—45 мм. Белая или беловато-сероватая, гладкая и голая. В зрелости иногда с неясными сероватыми зонами по краю. В сырую погоду немного слизистая, при сухой погоде шелковистая, блестящая. Пластинки белые, позже серовато-беловатые, в зрелости почти кремовые, частые, нисходящие к ножке, 2—5 мм шириной.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 20—40 мм длиной и 4—6 мм толщиной, белая, у основания сероватая, продольно волокнистая.

Мякоть Тонкая, упругая, белая, при срезе цвет не изменяет. Вкус невыразительный, а запах напоминает свежесмолотую муку или только что напиленные дрова.

Споровый порошок Белый.

Споры 4—6 × 2,5—3,5 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве или подстилке на лугах и пастбищах или на опушках лиственных лесов с августа по ноябрь. Плодовые тела появляются по одиночке или небольшими группами.

Употребление Сильно (смертельно) ядовитый гриб.

Похожесть На говорушку беловатую похожа говорушка восковидная, сероватая — *Clitocybe cerussata* (Fr.) Kumm., которая отличается от нее более крупным размером плодового тела. Шляпка имеет диаметр 50—120 мм, сначала выпуклая, позже плоская и воронковидная, белая, блестящая. Пластинки частые, нисходящие, вначале чисто-белые, позже грязно-белые или кремовые. Ножка 50—100 мм высотой и 7—12 мм толщиной, белая, книзу буроватая. Мякоть белая, вкус и запах невыразительные. Растет с августа по октябрь в хвойных и лиственных лесах. Ядовитый.



Леписта, рядовка фиолетовая

Lepista nuda (Bull.: Fr.) W. G. Sm.
Syn.: *Tricholoma nudum* (Bull.: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Вначале ярко-фиолетовая, позже светло-фиолетовая, к зрелости бледнеет и бывает буро-охряная, при сухой погоде светло-охряная. Вначале выпуклая, позже плоская, гладкая и голая, диаметром 60—150 мм. Пластинки вначале ярко-фиолетовые, позже буро-охряные, красно-бурые, 6—10 мм шириной, частые, тонкие, приросшие или почти свободные.

Ножка Цилиндрическая, иногда булавовидная, сплошная, 50—100 мм высотой и 12—30 мм толщиной, поверхность ярко-фиолетовая, позже серо-фиолетовая и к зрелости серовато-беловатая, продольно-волокнистая, у основания с заметным фиолетовым опушением и остатками листьев и хвойных иголок.

Мякоть Мясистая, твердая и фиолетовая, в зрелости становится мягче и более бледной до кремовых оттенков. Вкус и запах невыразительные, но приятные.

Споровый порошок Белый с нежным розоватым оттенком.

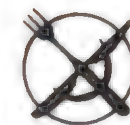
Споры 7—9 × 4—4,5 мкм, эллипсоидные, слабошероховатые, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с конца октября по ноябрь в лиственных и хвойных лесах. Плодовые тела появляются в отдельности или группами.

Употребление Один из самых вкусных осенних грибов. Чаще всего используется для маринования, но можно его употреблять и как гарнир к мясным блюдам. В сыром виде есть его не рекомендуется, так как гриб содержит гемолизин, который уничтожает красные кровяные тельца. Гемолизин устраняется термической обработкой, поэтому хорошо проваренные или прожаренные грибы вреда не причиняют.

Похожесть На первый взгляд рядовку фиолетовую можно спутать с несъедобным паутинником козьим — *Cortinarius traganus* (Fr. : Fr.) Fr., у которого мякоть желтая, горькая, с отвратительным запахом.





Леписта, рядовка лиловоногая

Lepista saeva (Fr.) P. D. Orton

Syn.: *Tricholoma personatum* (Fr.:Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Бледно-кремовая, светлая или светло-охряная, иногда с бурым оттенком. Молодые плодовые тела имеют полушаровидную шляпку, позже выпуклую, к зрелости плоскую, гладкую и голую, диаметром 60—150 мм. Пластинки беловатые, позже бледно-кремовые, к зрелости бледно-охряные, шириной 7—10 мм, частые, тонкие, у ножки вырезанные зубцом.

Ножка Цилиндрическая, утолщенная к низу, сплошная, 30—70 мм высотой и 15—30 мм толщиной, на бежевом фоне темно-фиолетовая продольно-волокнистая, бывает и полностью фиолетовая. Фиолетовый цвет иногда более интенсивный, иногда более бледный.

Мякоть Толстая, мясистая, твердая, беловатая или бледно-кремовая, под шляпкой иногда немного фиолетовая, при срезе цвет не изменяется. Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Белый, со слегка розовым оттенком.

Споры 5,5—7 × 4—5 мкм, эллипсоидные, слегка шероховатые, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с октября по декабрь на лугах и пастбищах. Изредка гриб можно встретить и в лиственных лесах.

Употребление Вкусный съедобный гриб. Главным образом идет для маринования. Используется также как гарнир к мясным блюдам и омлетам.

Похожесть На леписту лиловоногую похожа леписта фиалковая — *Lepista irina* (Fr.) Bigelow. Но у нее более редкие пластинки, бледно-охряный цвет ножки без фиолетового оттенка и мякоть с выразительным запахом, который напоминает запах фиалок. Растет с октября по декабрь на лугах. Съедобный.



Зеленушка

Tricholoma flavovirens (Pers.: Fr.) Lund.
Syn.: *Tricholoma equestre* (L.: Hook.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Желтовато-бурая или зеленовато-желтая, в середине более темная, гладкая, лучевидно-волокнистая, при сырой погоде слизистая, поверхность почти всегда в песке. Сначала бывает выпуклая, позже плоская, часто волнистая, диаметром 40—120 мм. Пластинки ярко-желтые, у ножки вырезанные зубцом, шириной 5—12 мм, тонкие, частые.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 30—90 мм высотой и 10—30 мм толщиной, поверхность сначала продольно-волокнистая, позже голая, желтая, или желтовато-зеленоватая.

Мякоть Твердая и хрупкая, белая, под кожицей шляпки бывает нежно лимонно-желтая при срезе цвет не изменяет. Запах приятный мучной, вкус сладковато-ореховый.

Споровый порошок Белый.

Споры 6—8 × 3,5—5 мкм, яйцевидно-эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет с октября по декабрь в сосновых лесах отдельно или большими группами. Если плодовое тело развивается целиком в почве, то из мха и хвойных иголок видна только одна шляпка, поэтому неопытные грибники иногда зеленушку не замечают. Чаще всего встречается на песчанных почвах.

Употребление Вкусный съедобный гриб, идет для приготовления супов, а также гарниров к различным мясным блюдам и омлетам.

Похожесть На зеленушку очень похож ядовитый гриб рядовка серно-желтая — *Tricholoma sulphureum* (Bull.: Fr.) Kumm. Отличается меньшим по размеру плодовым телом, более редкими пластинками и желтой с неприятным запахом мякотью. Растет с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах.





Рядовка серая

Tricholoma portentosum (Fr.) Quél.

Съедобный

Шляпка Бледно-сероватая или темно-серая, часто с фиолетовым оттенком, диаметром 40—100 мм. Сначала конически-выпуклая, позже плоская, с волнистым или лопастно-волнистым краем, в середине с тупым бугорком. Поверхность шляпки гладкая, голая, радиально-волокнистая, с возрастом обычно бывает растрескивающаяся. При сырой погоде слизистая. Пластинки сначала белые, позже сероватые, с лимонно-желтоватым оттенком, 5—10 мм шириной, частые, тонкие, у ножки вырезанные зубцом.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 50—100 мм высотой и 10—20 мм толщиной, поверхность гладкая, голая или немного покрыта хлопьями, белая с желтоватым или сероватым оттенком.

Мякоть Белая или водянисто-серая, часто с нежным желтоватым оттенком, вкус приятный с мучным запахом.

Споровый порошок Белый.

Споры 6—7 × 4—5 мкм, яйцевидно-эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с октября по декабрь в сосновых лесах вместе с зеленушкой большими группами.

Употребление Вкусный съедобный гриб, такой же, как и зеленушка. Его можно варить, жарить, сушить и мариновать.

Похожесть На рядовку серую очень похожа рядовка землистая — *Tricholoma terreum* (Schaeff.: Fr.) Kumm., которая от нее отличается волокнисто-чешуйчатой поверхностью шляпки и серыми, более редкими пластинками. Растет с сентября до зимы в хвойных и в лиственных лесах. Съедобен, но не такой вкусный как рядовка серая. Рядовку серую неопытный грибник может перепутать с ядовитой рядовкой волокнистой — *Tricholoma virgatum* (Fr.) Kumm., которая отличается более тонкой, пепельно-серой шляпкой, в середине с коническим бугорком, сероватыми пластинками и жгучей на вкус мякотью.





Рядовка тигровая, ядовитая

Tricholoma pardalotum Herink et Kotl.
Syn.: *Tricholoma pardinum* Quél.

Ядовитый

Шляпка Серовато-бурая или черновато-серая, покрыта нежными волокнистыми чешуйками, которые в середине более густые. Сначала колокольчато-выпуклая, позже плоско-распростертая, диаметром 60—120 мм. Пластинки вначале белые, часто с зеленоватым оттенком, к зрелости — бледно-желтоватые. У ножки вырезанные зубцом, 8—12 мм шириной.

Ножка Цилиндрическая или булавовидная, сплошная, 40—80 мм высотой и 20—35 мм толщиной, поверхность сначала слегка волокнистая, позже почти голая, белая, только в нижней части охряная, у основания охряно-ржавая.

Мякоть Белая, при срезе цвет не изменяет, вкус мягкий с приятным запахом, хотя и очень выразительным.

Споровый порошок Белый.

Споры 8—10 × 6—7 мкм, яйцевидные или эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с августа по октябрь в хвойных, а также в лиственных лесах. Плодовые тела появляются отдельно и на расстоянии друг от друга. Это редкий гриб. Мясистые, красивые плодовые тела часто привлекают неопытных грибников.

Употребление Ядовитый гриб, который является причиной сильных отравлений.

Похожесть На рядовку тигровую, ядовитую на первый взгляд очень похожа рядовка красноватая — *Tricholoma orirubens* Quél. Отличается более нежными, оливково-бурыми сероватыми чешуйками на шляпке, а также тем, что в зрелости у нее розовые пластинки. Растет с сентября по ноябрь в лиственных лесах, чаще всего под буком. Съедобна.



Опенок зимний, зимний гриб

Flammulina velutipes (Curt.: Fr.) Sing.
Syn.:*Collybia velutipes* (Curt.: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Желто-оранжевая, оранжевая, желто-коричневая, гладкая, голая, на краях полосатая от просвечивающихся пластинок, в сырую погоду бывает очень слизистая. Сначала полушаровидная, выпуклая, позже плоская, диаметром 15—70 мм. Пластинки бледно-кремовые, позже охряно-желтые, редкие, пузатенькие, у ножки закругленные, 5—12 мм шириной.

Ножка Центральная, изредка немного эксцентрическая, цилиндрическая, трубчато-полая, 50—100 мм высотой и 3—12 мм толщиной, вверху желтовато-красноватая или медово-желтая, голая, в верхней части бывает темно-коричневая, черно-коричневая и бархатистая.

Мякоть Тонкая, белая или кремовая, на срезе цвет не меняет. С приятным вкусом и запахом, хотя и невыразительным.

Споровый порошок Белый.

Споры 6—9 × 4—4,5 мкм, цилиндрические или овально-эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет с октября по декабрь на пнях и стволах лиственных деревьев, всегда большими группами. Чаще всего растет на тополях и вербах. Если зимой не бывает сильных морозов, растет до марта месяца.

Употребление Съедобный гриб, который можно варить и мариновать. Единственным его недостатком является слизь на шляпке, которую трудно устранить. Но все равно грибники его ценят, так как он растет в зимний период, когда других свежих грибов не встретишь.

Похожесть Опенок зимний практически нельзя перепутать с другими грибами, хотя надо обратить внимание на некоторые виды ложных опят или опенка летнего — *Kuehneromyces mutabilis* (Fr.) Sing. et A. H. Sm. Но все эти кучно растущие грибы отличаются от опенка зимнего более темным цветом пластинок.





Опенок луговой

Marasmius oreades (Bolt.: Fr.) Fr.

Съедобный

Шляпка Гигрофанная. В сырую погоду красновато-охряная или желтовато-бурая, в сухую — охряная, бледно-кремовая, по краю полосатая от просвечивающихся пластинок, гладкая и голая. Сначала колокольчатая или полушаровидная, позже выпуклая, в зрелости плоская, в середине с тупым бугорком, диаметром 20—50 мм. Пластинки очень редкие, 3—6 мм шириной, в сырую погоду охряные, в сухую — кремовые.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 40—70 мм высотой и 3—4 мм толщиной, плотная, жесткая, бледно-охряная, сначала нежно опушенная, позже голая.

Мякоть Тонкая, беловатая, при срезе цвет не изменяет, с приятным грибным вкусом и запахом.

Споровый порошок Белый.

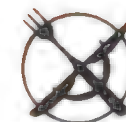
Споры 8—10 × 4—5 мкм, яйцевидные или эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с мая по ноябрь на лугах, в огородах, в траве у полевых дорог и на опушке леса. Также часто встречается в низинах и горах.

Употребление Вкусный съедобный гриб. Суп, сваренный из него, особенно вкусен и ароматен.

Похожесть Опенок луговой на первый взгляд легко спутать с коллибией лесолюбивой — *Collybia dryophila* (Bull.: Fr.) Kumm., которая растет с мая по декабрь в лиственных и хвойных лесах. Съедобна, хотя вкус далеко не такой как у опенка лугового. Шляпка гигрофанная, в сырую погоду буро-охряная, светло-бурая, в сухую — бледно-кремовая, гладкая и голая. Сначала колокольчатая, позже плоская, диаметром 20—60 мм. Пластинки очень частые, сначала белые, в зрелости охряно-кремовые. Ножка цилиндрическая, трубчато-полая, 30—70 мм высотой и 3—5 мм толщиной, хрупкая, ломкая, охряно-буроватая или красно-коричневая. Мякоть очень тонкая, беловатая, без особого вкуса, запах — неприятный.





Поплавок оранжевый

Amanitopsis fulva (Schaeff.: Secr.) W. G. Sm.

Съедобный

Шляпка Светло-коричневая, оранжево-коричневая или красно-коричневая, голая, в сырую погоду клейкая, слизистая, сначала колокольчатая, позже выпуклая, плоская, в середине с бугорком, с резко полосатым краем, диаметром 30—100 мм. Пластинки частые, 5—10 мм шириной, белые или кремовые, у ножки свободные, по краям шляпки закругленные.

Ножка Цилиндрическая, вверху более тонкая, внизу утолщенная, 80—150 мм высотой и 8—12 мм толщиной, в зрелости трубчато-полая, поверхность белая, гладкая и голая, без кольца. В основании имеет белую или охряную свободную вольву, которая достигает размеров до 1/4 высоты ножки.

Мякоть Белая, тонкая, хрупкая, вкус сладковатый, без особого запаха.

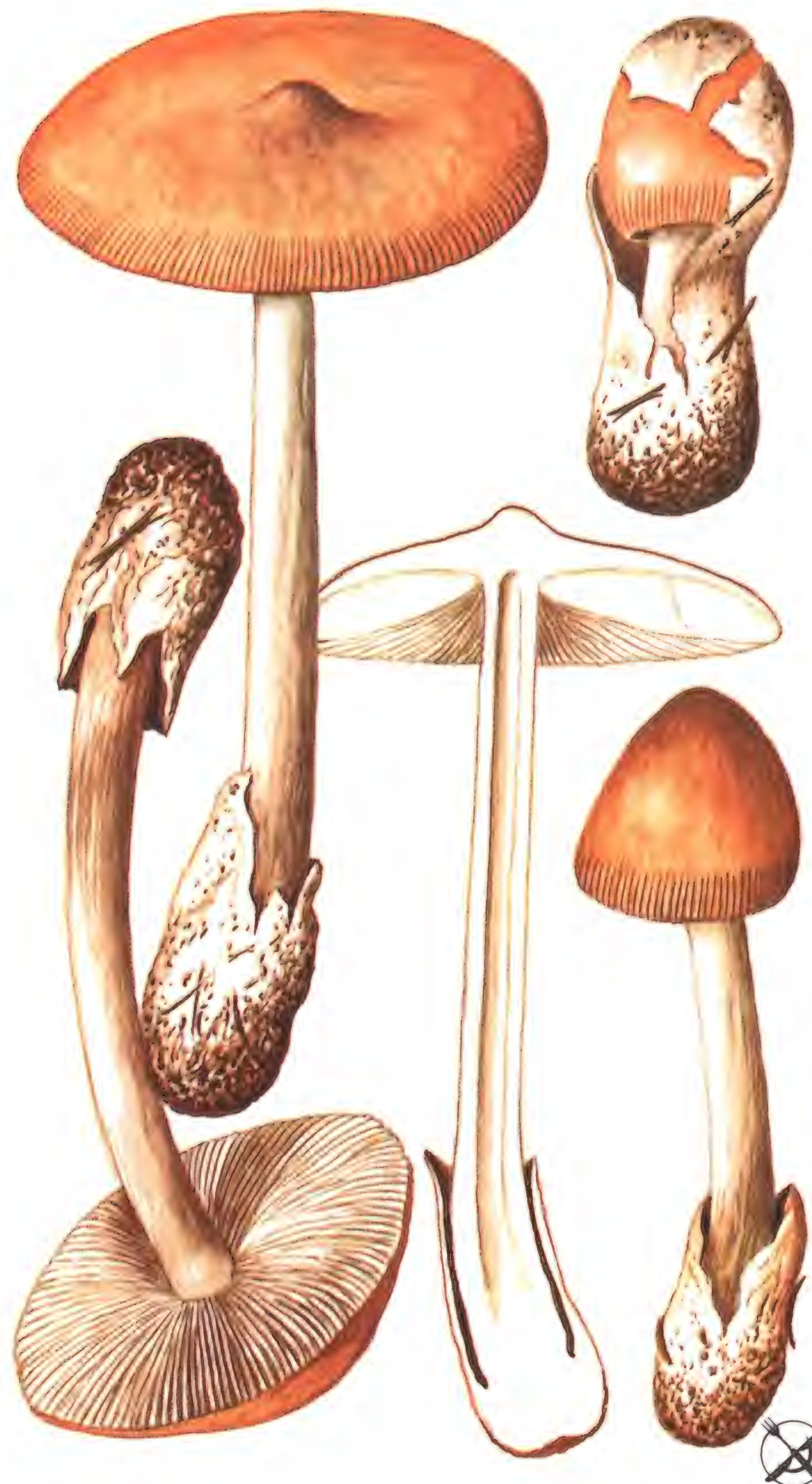
Споровый порошок Белый.

Споры 9—12 мкм, шаровидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с июня по октябрь в лиственных и хвойных лесах. Плодовые тела появляются одиночно или малыми группами.

Употребление Съедобный гриб, но не особо питательный. Кроме того, очень хрупкий и в корзине легко крошится. Если съесть его много, то он может вызвать легкое отравление.

Похожесть Поплавок оранжевый близок к поплавку серому — *Amanitopsis vaginata* (Bull.: Fr.) Roze, который от него отличается прежде всего серым цветом шляпки. Растет с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах. Также съедобен, как и поплавок оранжевый.



Мухомор красный

Amanita muscaria (L.: Fr.) Hook.

Ядовитый

Шляпка Пурпурно-красная или карминово-красная, покрыта белыми равномерно расположенными остатками общего покрывала. Сначала шаровидная, позже выпуклая потом плоская, по краям полосатая. Диаметр 100—200 мм. Пластинки белые или кремово-желтые, 6—12 мм шириной, частые, у ножки свободные, у края шляпки закругленные.

Ножка Цилиндрическая, внизу заканчивается клубнем, у молодых грибов сплошная, в зрелости трубчато-полая, 80—200 мм высотой и 10—35 мм толщиной, легко отделяется от шляпки. В верхней части имеется большое кольцо. Поверхность белая, хлопьевидная или чешуйчатая, на базальном клубне имеется несколько концентрических рядов белых или желтоватых рядов бородавок.

Мякоть Белая, под кожицей шляпки ярко-желтая, при срезе цвет не изменяет. Вкус сладковатый, запах невыразительный.

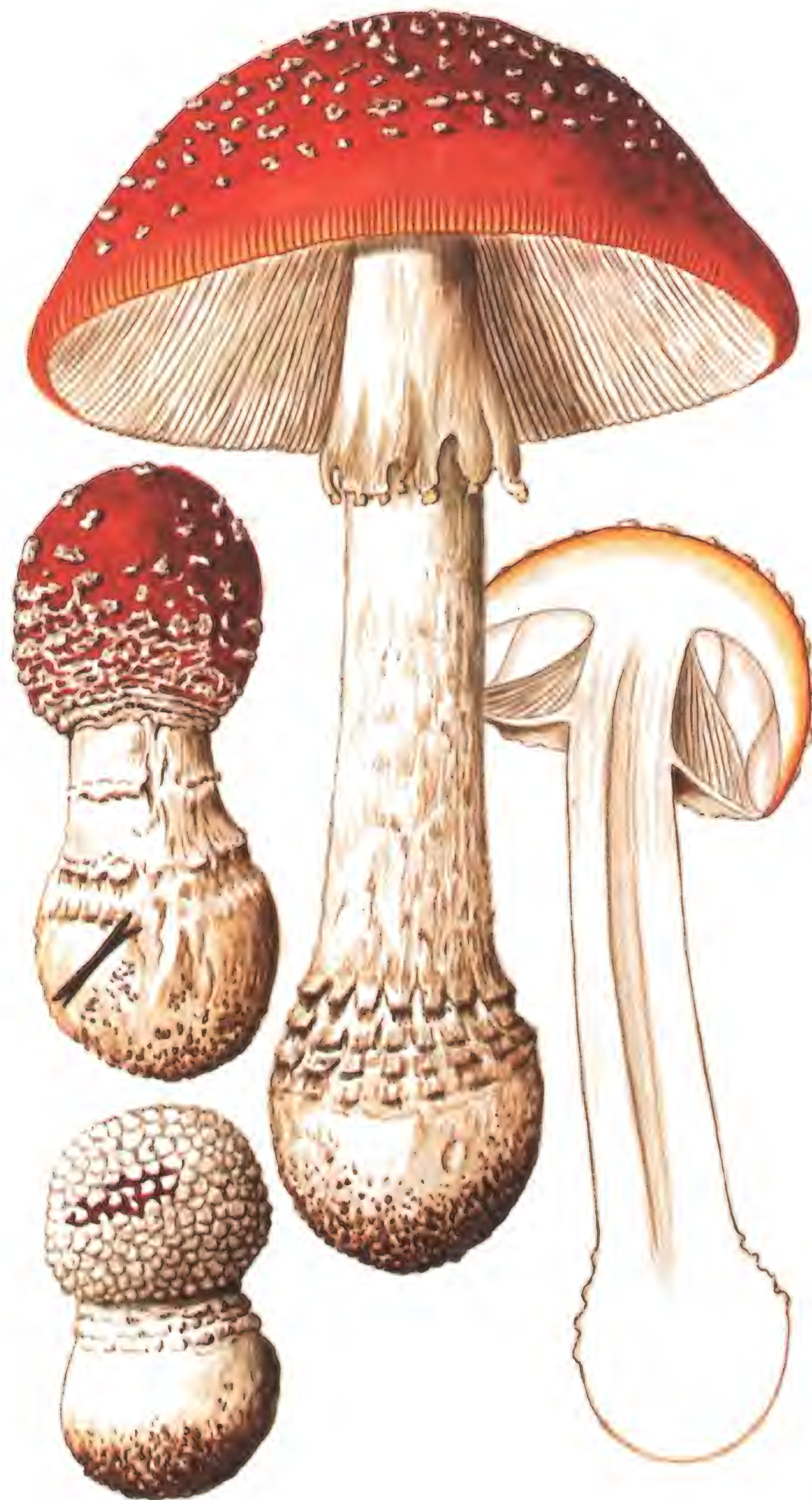
Споровый порошок Белый.

Споры 10—12 × 6—7 мкм, эллипсоидные, широкоовальные, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с августа по ноябрь .в хвойных и лиственных лесах.

Употребление Ядовитый гриб, который все знают, и никто его не собирает. Он не настолько опасен, как некоторые другие виды ядовитых мухоморов. Некоторые токсичные вещества в мухоморе красном имеют галлюциногенные свойства и поэтому некоторые народы северо-восточных районов Сибири (чукчи, коряки) готовили из отвара этого гриба опьяняющий напиток и пили его по случаю торжества.

Похожесть Ближайшим родственником мухомора красного является ядовитый мухомор королевский — *Amanita regalis* (Fr.) Michael, который отличается от него коричневой шляпкой ж йелтоватой ножкой.



Мухомор розовый, серо-розовый, краснеющий

Amanita rubescens (Pers.: Fr.) S. F. Gray

Съедобный

Шляпка Сначала беловато-розовая, позже от цвета сырого мяса до красно-коричневого. Покрыта многочисленными грязновато-серыми бородавками, остатками общего покрывала. Вначале шаровидная, позже выпуклая, потом плоская, по краю незаметно полосатая, диаметром 50—150 мм. Пластинки сначала белые, к зрелости с розовым оттенком, пятнистые, 8—12 мм шириной, частые, у ножки свободные, у края шляпки закругленные.

Ножка Цилиндрическая, внизу заканчивается заостренным клубнем покрытым остатками вольвы, приросшими в виде ряда чешуек, бородавок. У молодых грибов бывает сплошной, позже ватной, трубчато-полой, 60—180 мм высотой и 15—40 мм толщиной. Поверхность гладкая или чешуйчатая, вся белая, только у основания красноватая, в верхней трети имеется толстое белое кольцо.

Мякоть Плотная, мясистая и хрупкая, беловатая, при срезе слегка розовеет; более заметно розовеет у основания ножки, которая обычно бывает червивой. Вкус немного неприятный, запах невыразительный.

Споровый порошок Белый.

Споры 8—9 × 5,5—7 мкм, широкоовальные, эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с июня по ноябрь в лиственных и хвойных лесах. Плодовые тела появляются обычно большими группами.

Употребление Вкусный съедобный гриб, который лучше всего жарить. Очень легко распознается по розовеющей мякоти у основания ножки.

Похожесть Мухомор розовый имеет сходство с ядовитым грибом мухомором пантерным — *Amanita pantherina* (DC: Fr.) Secr. Мухомор розовый можно использовать только после того, как научитесь четко отличать его от ядовитых мухоморов.





Мухомор пантерный

Amanita pantherina (DC.: Fr.) Secr.

Ядовитый

Шляпка Сначала умброво-бурая, позже светло-бурая, желто-бурая, покрытая многочисленными белыми бородавками, часто расположенными почти концентрическими кругами, остатками общего покрывала. Сначала шаровидная, позже полушаровидная, выпуклая, и наконец, плоско-распростертая, по краю заметно полосатая, диаметром 60—120 мм. Пластинки белые, частые, 6—10 мм шириной, у ножки свободные, по краю шляпки закругленные.

Ножка Цилиндрическая, в основании клубневидно-утолщенная, 60—150 мм высотой и 6—20 мм толщиной, белая, гладкая, блестящая, в верхней трети имеет гладкое свисающее кольцо, которое быстро исчезает, над клубнем, покрытым приросшей вольвой, иногда бывают 1—3 кольцевидные полоски из растрескавшегося верхнего слоя ножки. Сплошная, позже трубчато-полая, легко отстраняется от шляпки.

Мякоть Тонко-мясистая; мягкая; белая, на срезе цвет не изменяет. Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Белый.

Споры 10—12 × 7—8 мкм, коротко-эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Употребление Растет на почве с августа по октябрь в хвойных и лиственных лесах. Плодовые тела появляются одиночно или малыми группами.

Употребление Сильно ядовитый гриб, который является причиной тяжелых отравлений.

Похожесть Мухомор пантерный неопытный грибник путает с мухомором толстым — *Amanita spissa* (Fr.) Opiz. Он отличается от него более крупным размером. Шляпка у него серая или буро-серая, часто покрыта белыми или сероватыми остатками общего покрывала, у края гладкая, без полосок. Мухомор пантерный можно спутать и со съедобным мухомором розовым — *Amanita rubescens* (Pers.: Fr.) S. F. Gray.



Бледная поганка, мухомор зеленый

Amanita phalloides (Vaill.: Fr.) Secr.

Смертельно ядовитый

Плодобое тело В начальной стадии развития бледная поганка имеет яйцевидную форму. Молодое плодовое тело целиком покрыто белым пленчатым покрывалом. После того, как покрывало разорвется, плодовое тело разделяется на ножку и шляпку, а остаток покрывала остается у основания ножки в виде белой свободной вольвы.

Шляпка Чаще всего бывает желто-зеленой, коричнево-зеленой или серо-белой, в середине всегда темнее. Изредка бывает охряной и белой. У молодых грибов колокольчатая, выпуклая, к зрелости плоская, диаметром 60—15 0мм. Поверхность шелковистая, нежно волокнистая, гладкая и голая. Пластинки белые, частые, 8—12 мм шириной, у ножки свободные, у края шляпки закругленные.

Ножка Цилиндрическая, 50—150 мм высотой и 10—25 мм толщиной, основание клубневидное и обернуто белой свободной вольвой. Внутри сначала сплошная, позже мякоть становится ватной и к зрелости трубчато-полой. Легко отделяется от шляпки. Чаще всего бывает белой, изредка желтовато-зеленой или сероватой с полосатым слегка зеленоватым орнаментом. В верхней трети имеется тонкое белое кольцо.

Мякоть Мягкая, плотная, белая, под кожицей шляпки слегка желтовато-буроватая, при срезе цвет не изменяет. У молодых грибов запах невыразительный, у зрелых неприятный, как запах старого сырого картофеля.

Споровый порошок Белый.

Споры 8—10 мкм, шаровидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с июля по октябрь в лиственных лесах, но изредка встречается и в хвойных лесах.

Употребление Это самый опасный ядовитый гриб. Отравление этим грибом уносит много человеческих жизней.

Похожесть На бледную поганку похож смертельно ядовитый мухомор белый — *Amanita verna* (Bull.: Fr.) Vitt.



Мухомор вонючий, мухомор белый вонючий

Amanita virosa Lam.: Secr.

Смертельно ядовитый

Шляпка Обычно чисто-белая или на верхушке от слегка желтоватой до охряно-кремовой, вначале коническая, позже колокольчатая, в зрелости плоско-выпуклая, поверхность гладкая, у молодых грибов в сырую погоду слегка слизистая, а так сухая и блестящая, диаметром 60—100 мм. Пластинки белые, частые, 5—8 мм шириной, у ножки свободные, у края шляпки закругленные.

Ножка Цилиндрическая, 80—120 мм высотой и 8—15 мм толщиной, кверху суженная и обернутая белой свободной вольвой, у молодых грибов сплошная, позже трубчато-полая, поверхность белая, шелковистая, волокнисто-чешуйчатая, в верхней трети имеется белое тонкое повисшее кольцо.

Мякоть Белая, при срезе цвет не изменяется, с неприятным вкусом и противным запахом.

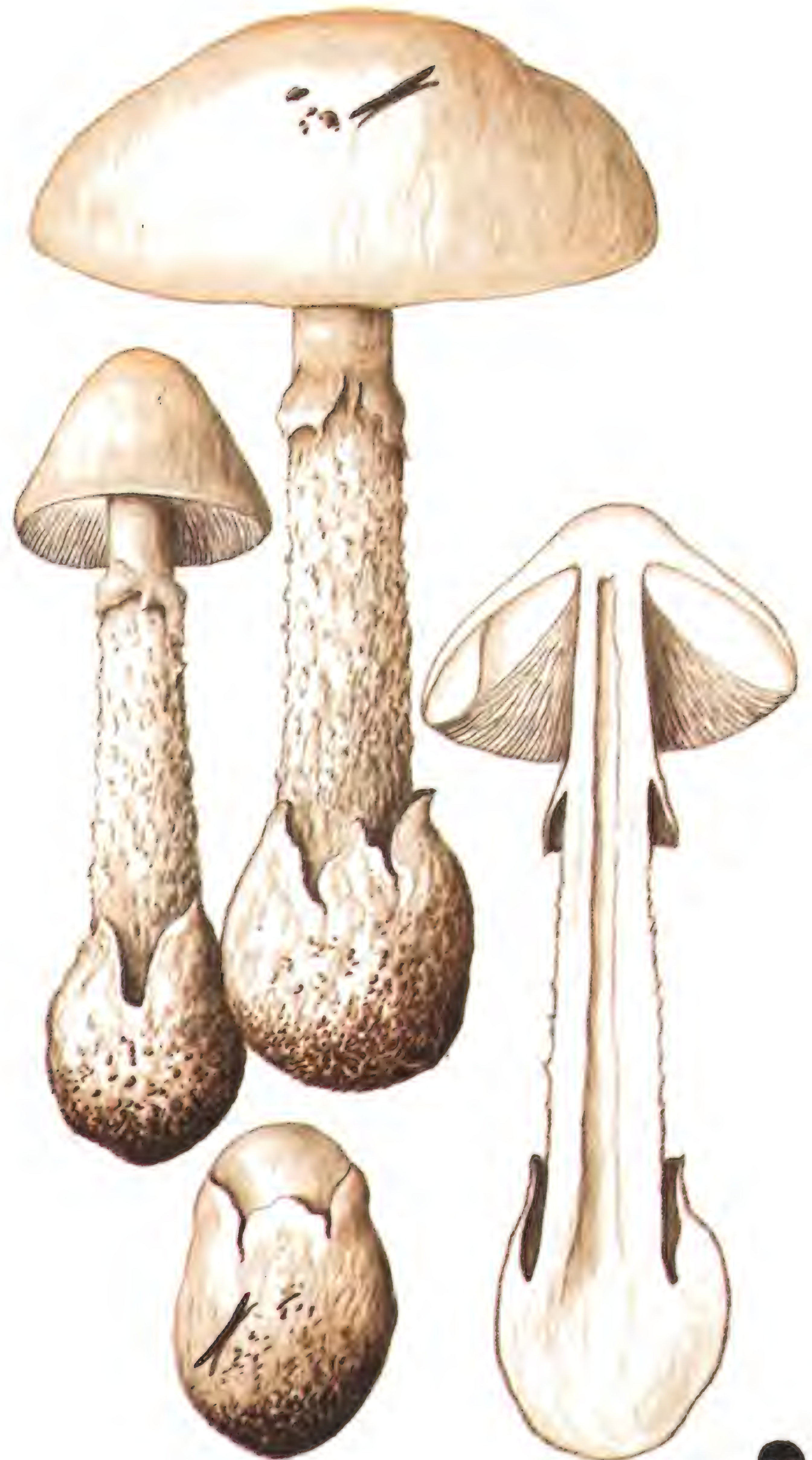
Споровый порошок Белый.

Споры 7—10 мкм, шаровидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с августа по октябрь в горных хвойных лесах и у подножья гор. В смешанных лесах и низинах встречается крайне редко.

Употребление Смертельно ядовитый гриб, отравление которым очень напоминает отравление бледной поганкой.

Похожесть Таким же смертельно ядовитым является мухомор белый — *Amanita verna* (Bull.: Fr.) Vitt., который очень похож на типичную бледную поганку. Отличается главным образом тем, что он целиком белый. Растет в низменных лиственных лесах в более теплых областях, с поздней весны до конца лета.





Мухомор поганковидный

Amanita citrina (Schaeff.) S. F. Gray
Syn.: *Amanita mappa* (Batsch: Lasch) Quél.

Несъедобный

Шляпка Сначала лимонно-желтая или серно-желтая с зеленоватым оттенком, позже бывает беловатой с охряными или буроватыми остатками общего покрывала, которые часто полностью исчезают. У молодых грибов полушаровидная, позже выпуклая, потом плоская, диаметром 50—100 мм. В сырую погоду бывает липкая и матовая, в сухую — блестящая. Пластинки частые, белые, 6—12 мм шириной, у ножки свободные, у края шляпки закругленные.

Ножка Цилиндрическая, у молодых грибов сплошная, позже трубчато-полая, 70—150 мм высотой и 10—20 мм толщиной, внизу заканчивается хорошо заметным полушаровидным клубнем, который в верхней части как бы срезан и вся ножка обернута белой приросшей вольвой, поверхность беловато-желтоватая или зеленовато-желтоватая, гладкая, в верхней трети имеется мягкое повисшее желтоватое кольцо.

Мякоть Белая, при срезе цвет не изменяет. Вкус сначала невыразительный, потом неприятный, а запах напоминает старый сырой картофель.

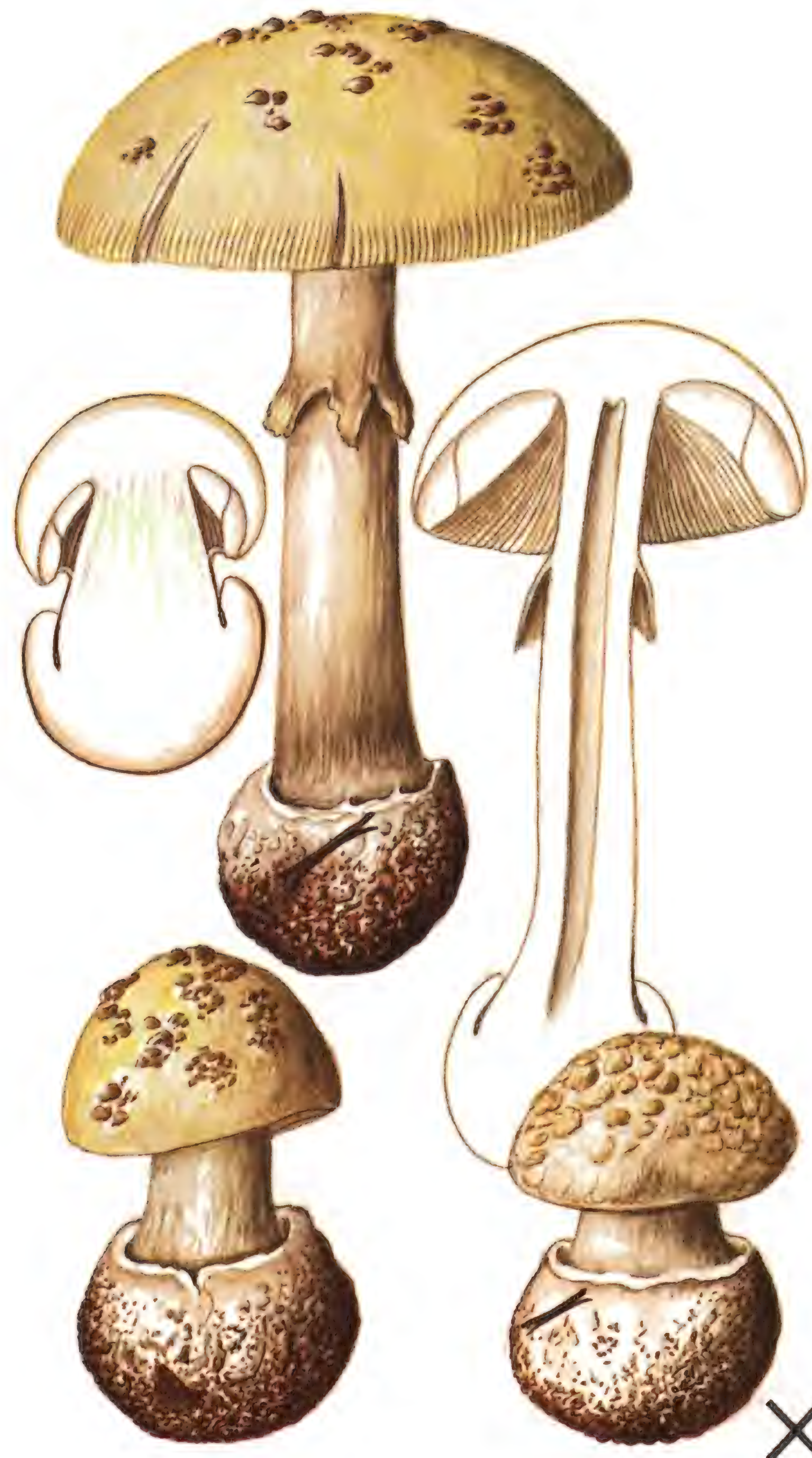
Споровый порошок Белый.

Споры 7—10 мкм, почти шаровидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с конца августа до первой половины ноября в лиственных и хвойных лесах. Это очень часто встречающийся осенний гриб.

Употребление Несъедобный, но и неопасный гриб. Когда-то его считали ядовитым. На первый взгляд очень похож на бледную поганку, особенно тогда, когда исчезнут остатки общего покрывала.

Похожесть Мухомор поганковидный очень похож на ядовитый мухомор ярко-желтый — *Amanita gemmata* (Fr.) Gill. Он от него отличается охряно-желтой шляпкой и меньшими размерами плодовых тел. Растет с мая по октябрь в лиственных и хвойных лесах.



Плютей олений

Pluteus cervinus (Schaeff.: Fr.) Kumm.
Syn.: *Pluteus atricapillus* (Secr.) Sing.

Съедобный

Шляпка У молодых грибов колокольчатая, позже выпуклая, потом плоская, в центре часто имеется бугорок, коричневая, серо-коричневая, серая, голая; шелковистая, в зрелости радиально-растрескивающаяся (особенно в очень сухую погоду). Диаметр 50—120 мм. Пластинки 10—15 мм шириной, частые, пузатенькие, у ножки свободные, у края шляпки закругленные, у молодых грибов белые, у старых — розовые.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 70—120 мм высотой и 10—15 мм толщиной, белая или беловато-серая, с продольно-черноватыми волокнами, легко отделяется от шляпки.

Мякоть Мягкая, беловатая, при срезе цвет не изменяет, вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Розовый.

Споры 8—9 × 5—6 мкм, коротко-эллипсоидные, гладкие, бледно-розовые.

Произрастание Растет с апреля до первой половины декабря в лиственных лесах. Плодовые тела растут на пнях или на полусгнивших стволах лиственных деревьев, одиночно или малыми группами.

Употребление Съедобный, но не очен вкусный гриб, у него очень водянистая мякоть и между пластинками часто застревают мелкие насекомые.

Похожесть На плютей олений очень похож плютей черно-окаймленный — *Pluteus atromarginatus* (Konr.) Kühn., который от него отличается черноватой шляпкой, середина которой покрыта чешуйками; пластинками, острие которых черное, но особенно тем, что растет на полусгнивших хвойных деревьях. Съедобный, вкус такой же как у плютея оленего, но он встречается реже.



Вольвариелла красивая

Volvariela speciosa (Fr.: Fr.) Sing.
Syn.: *Volvaria speciosa* (Fr.: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Сначала колокольчатая, позже выпуклая и плоская, в середине с тупым бугорком. Поверхность бывает грязно-беловатая или сероватая, в середине серо-коричневая, гладкая, голая, в сырую погоду слизистая, позже сухая и шелковистая. Диаметр 60—120 мм. Пластинки 8—12 мм шириной, частые, у ножки свободные, у края закругленные, у молодых грибов белые, у зрелых — розовые.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, без кольца, 100—150 мм высотой и 10—30 мм толщиной, к основанию клубневидно утолщенная, с белым или охряно-желтым свободным влагалищем. Поверхность белая, гладкая и шелковистая.

Мякоть Белая, при срезе цвет не изменяет, вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Розовый.

Споры 12—18 × 8—10 мкм, коротко-эллипсоидные, гладкие, светло-розовые.

Произрастание Растет с мая по июнь в садах и парках, на огородах, хорошо удобренных почвах. Плодовые тела появляются одиночно или небольшими группами.

Употребление Малоизвестный съедобный гриб, однако не очень вкусный.

Похожесть На живых и сгнивших лиственных деревьях летом растет вольвариелла шелковистая — *Volvariella bombycina* (Schaeff.: Fr.) Sing. Это очень красивый гриб, шляпка шелковисто-волокнистая, белого или светло-желтого цвета. Ножка белая, книзу с белой или охряной свободной вольвой. Малоизвестный съедобный гриб.



Гриб-зонтик пестрый большой, гриб-зонтик большой

Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Sing.
Syn.: *Lepiota procera* (Scop.: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Вначале вся коричневая, с ростом плодового тела коричневая, поверхность растрескивается, образуя крупные отстающие чешуйки, между которыми просвечивается волокнистая белая или кремовая мякоть. У молодых грибов яйцевидная, затем колокольчато-выпуклая, к зрелости плоская, в середине с коричневым бородавчатым бугорком. Диаметр 100—500 мм. Край шляпки обычно бывает беловатым, пушистым. Пластинки частые, пузатенькие, шириной 10—18 мм, у ножки отделенные, у молодых грибов белые, в зрелости сливочно-кремовые.

Ножка Цилиндрическая, у основания заметно клубневидно-утолщенная, 200—400 м длиной и 20—40 мм толщиной. Сначала ватообразная, сплошная, к зрелости трубчато-полая, от шляпки легко отделяется. Поверхность коричневая, позже неравномерно растрескивающаяся, в верхней трети имеет двойное подвижное кольцо. У основания белая, волокнистая.

Мякоть Белая, в шляпке ватообразная, а в ножке деревянистая, волокнистая. Имеет приятный запах и вкус.

Споровый порошок Белый.

Споры 15—20 × 10—13 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах, на открытых травянистых местах. Плодовые тела появляются одиночно или большими группами.

Употребление Очень вкусный съедобный гриб. Для еды обычно берут только молодые или слегка раскрывшиеся шляпки, которые готовят целиком, как ромштекс.

Похожесть На гриб-зонтик пестрый похож гриб-зонтик краснеющий — *Macrolepiota rhacodes* (Vitt.) Sing., который отличается от него более густой чешуей на шляпке, голой ножкой и краснеющей мякотью. Он тоже сьедобный.





Гриб-зонтик краснеющий

Macrolepiota rhacodes (Vitt.) Sing.
Syn.: *Lepiota rhacodes* (Vitt.) Quél.

Съедобный

Шляпка Вначале почти шаровидная, затем выпуклая и наконец плоская, в середине с бугорком. Диаметр 50—150 мм. Поверхность шляпки растрескивающаяся, покрыта крупными, приподнятыми чешуйками, сначала буроватыми, потом темно-бурыми. Бугорок в середине шляпки темный. Пластинки вначале белые, к зрелости бывают на острие красноватые, 12—15 мм шириной, частые, пузатенькие, у ножки свободные.

Ножка Цилиндрическая с клубневидным основанием, к зрелости с узкой полостью, 100—150 мм высотой, 10—15 мм толщиной, гладкая и голая, у молодых грибов беловатая, кремово-охряная, к зрелости охряно-буроватая, в верхней трети имеется ватообразное волокнистое подвижное кольцо.

Мякоть Белая, при срезе заметно краснеет, позже буреет. Вкус приятный и запах ароматный.

Споровый порошок Белый.

Споры 10—12 × 6—7 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Произрастание Растет с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах, а также прилегающих к ним зарослям акаций.

Употребление Хороший съедобный гриб, хотя по вкусу уступает грибу-зонтику пестрому большому.

Похожесть На гриб-зонтик краснеющий похож еще гриб-зонтик девичий — *Macrolepiota puellaris* (Fr.) Mos., который отличается от него более бледным цветом шляпки и краснеющей на срезе у основания ножки мякотью. Растет с конца августа по октябрь в хвойных лесах. Это хороший съедобный гриб.





Шампиньон полевой

Agaricus arvensis Schaeff.: Fr.
Syn.: *Psalliota arvensis* (Schaeff.: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Почти вся белая или кремовая, гладкая, голая, шелковистая, при надавливании желтеет. Сначала яйцевидная, позже выпуклая, к зрелости плоская, диаметром 50—150 мм. Пластинки вначале серовато-беловатые, позже серовато-буроватые, к зрелости от темнобурых до черно-коричневых, 8—12 мм шириной, частые, у ножки свободные.

Ножка Цилиндрическая, утолщенная к основанию, 60—150 мм длиной и 10—25 мм толщиной, у молодых грибов сплошная, затем с узкой полостью, от шляпки легко отделяется, гладкая, голая, целиком белая, при надавливании желтеет. В верхней трети крупное повисшее кольцо.

Мякоть Мягкая и плотная, сначала чисто-белая, у зрелых грибов желтоватая. Вкус обычный, запах анисовый.

Споровый порошок Черно-коричневый.

Споры 6—8 × 4—5 мкм, яйцевидно-эллипсоидные, гладкие, коричневые.

Произрастание Растет с июня по октябрь в хвойных лесах, изредка и в лесах лиственных. Плодовые тела появляются единочно или небольшими группами. Чаще всего его можно встретить в горных еловых лесах.

Употребление Очень хороший съедобный гриб, из которого получаются самые вкусные блюда. Приготавливается различными способами также, как искусственно выращенные шампиньоны. Очень питательный, поскольку у него крупные мясистые плодовые тела.

Похожесть Неопытные грибники могут его легко спутать с ядовитым шампиньоном желтокожим — *Agaricus xanthodermus* Gen., так как на первый взгляд они очень похожи, особенно в начальной стадии развития. При этом необходимо помнить, что шампиньон желтокожий имеет ярко-желтую мякоть в основании ножки и неприятный запах карболовой кислоты.



Шампиньон лесной

Agaricus sylvaticus Schaeff.: Krombh.
Syn.: *Psalliota sylvatica* (Schaeff.: Krombh.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Сначала светло-охряная, затем от цвета корицы до светло-умбро-коричневого с волокнистыми вросшими чешуйками, у молодых грибов шаровидная, позже выпуклая, к зрелости плоско-распростертая, диаметром 40—90 мм. Пластинки 5—8 мм шириной, частые, у ножки свободные, сначала серовато-красноватые, позже коричневые, к зрелости шоколадно-коричневые.

Ножка Цилиндрическая, у основания клубневидно утолщенная, 50—120 мм высотой и 10—25 мм толщиной, у молодых грибов сплошная, у зрелых — с узкой полостью, легко отделяется от шляпки, гладкая, слегка волокнистая, беловатая или сероватая, в верхней трети имеется белое, пленчатое, часто исчезающее кольцо. На срезах краснеет.

Мякоть Белая, на срезе меняет цвет на карминово-красный. Вкус приятный, запах невыразительный.

Споровый порошок Черно-коричневый.

Споры 6,0—7 × 3,5—4 мкм, яйцевидные, яйцевидно-эллипсоидные, гладкие, красно-коричневые.

Произрастание Растет с июля по ноябрь в хвойных лесах. Плодовые тела появляются одиночно или маленькими группами. В некоторых местах очень распространен.

Употребление Вкусный съедобный гриб, идет для приготовления самых различных блюд. Грибники собирают его редко, так как их отпугивает краснеющая мякоть.

Похожесть На шампиньон лесной очень похож шампиньон темно-красный — *Agaricus haemorrhoidarius* Kalchbr. et Schulz., который отличается от него более крупными размерами, более толстыми и заметными чешуйками на шляпке и розоватыми пластинками у молодых плодовых тел. Растет в горных еловых лесах, чаще всего на известковой почве. Ценится выше, чем шампиньон лесной. Он более мясистый и питательный.





Шампиньон луговой, печерица

Agaricus campestris L.: Fr.

Syn.: *Psalliota campestris* (L.: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Белая, шелковистая, голая, в центре может быть покрыта редкими серовато-бурыми чешуйками. Сначала шаровидная, затем выпуклая, потом плоская. У молодых грибов край подогнутый. Диаметр 50—120 мм. У молодых плодовых тел край шляпки и ножки соединяет частное пленчатое покрывало, которое закрывает пластинки. Пластинки у молодых плодовых тел розовые, позже грязновато-розовые, в зрелости темнобурые или черно-коричневые, частые, 8—10 мм шириной, у ножки свободные.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 40—80 мм высотой и 20—40 мм толщиной, от мякоти шляпки легко отделяется. Поверхность гладкая, голая, белая, только у основания бывает ржаво-бурой, темно-бурой. В верхней трети имеется белое пленчатое отстающее кольцо.

Мякоть Плотная, упругая, белая, при надрезе розовеет. Вкус очень приятный и запах нежный, грибной.

Споровый порошок Черно-коричневый.

Споры 7—10 × 5—6 мкм, эллипсоидные, гладкие, коричневатые.

Произрастание Растет с мая по ноябрь на лугах, пастбищах, на скошенных полях, огородах, в канавах при дорогах, но чаще всего на хорошо удобренных почвах. Очень хорошо растет на лугах, где пасется скот. Плодовые тела появляются большими группами.

Употребление Вкусный съедобный гриб. Идет для приготовления супов и гарниров к мясным и яичным блюдам.

Похожесть На шампиньон обыкновенный очень похож шампиньон двукольцовый — *Agaricus bitorquis* (Quél.) Sacc., который от него отличается голой шляпкой и двумя кольцами на ножке. Растет с мая по ноябрь, чаще всего на лесосеках или у дорог. Съедобный и вкусный гриб.





Навозник белый, лохматый, копринус хохлатый

Coprinus comatus (Müll.: Fr.) S. F. Gray

Съедобный

Шляпка Белая, верхушка охряная, поверхность волокнисто-чешуйчатая. Сначала цилиндрическая, позже колокольчатая, 50—100 мм высотой и 30—60 мм шириной, с возрастом радиально-растрескивающаяся с подвернутым кверху краем. При полном созревании шляпка вместе с пластинками постепенно превращается в черную жижу. Пластинки у молодых грибов белые, позже розовые или фиолетовые и, наконец, черные, 10—18 мм шириной, частые и тонкие, к зрелости расплываются.

Ножка Цилиндрическая, полая, 100—200 мм высотой и 8—20 мм толщиной, от шляпки легко отделяется, гладкая, белая, с подвижным кольцом, которое часто сползает вниз к основанию ножки.

Мякоть Белая, сочная, в шляпке тонкая и хрупкая, в ножке мягко-волокнистая. Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Черный.

Споры 10—14 × 6—8 мкм, эллипсоидные, гладкие, черные.

Произрастание Растет на унавоженной почве с апреля по ноябрь обычно большими группами. Встречается в огородах, садах, парках, на полях, лугах, у лесных дорог.

Употребление Самые молодые плодовые тела идут для приготовления супов, а также гарниров к мясным блюдам. Если же пластинки начинают приобретать розовато-фиолетовый цвет, то гриб для еды уже непригоден.

Похожесть Кроме навозника белого часто можно встретить похожий на него навозник чернильный, навозник серый — *Coprinus atramentarius* (Bull.: Fr.) Fr. Шляпка у него серая или серо-бурая, полосатая, ножка белая с едва заметным кольцом. Растет в огородах, на лесосеках, а также лугах и лесах. Плодовые тела появляются большими группами с апреля по ноябрь. Молодые грибы съедобны, но после, или во время еды не рекомендуется пить алкогольные напитки, так как может привести к легкому отравлению.





Ложноопенок серно-желтый

Hypholoma fasciculare (Huds.: Fr.) Kumm.
Syn.: *Nematoloma fasciculare* (Huds.: Fr.) P. Karst.

Ядовитый

Шляпка Серно-желтая, в середине обычно оранжевая или ржаво-бурая. У молодых плодовых тел полушаровидная или колокольчатая, позже выпуклая и наконец плоская, поверхность гладкая и голая, диаметром 30—60 мм. Пластинки сначала серно-желтые, позже зеленые, к зрелости фиолетово-черные или черные, 4—6 мм шириной, частые, у ножки закругленные. У молодых грибов закрыты тонкой паутинистой пленкой, которая быстро разрывается.

Ножка Неравномерно цилиндрическая, часто изогнутая, полая, 50—100 мм высотой и 3—7 мм толщиной, поверхность серно-желтая, гладкая, голая. У молодых грибов вверху ножки имеется едва заметное, быстро исчезающее паутинистое кольцо.

Мякоть Тонкая, плотная, серно-желтая с неприятным горьким вкусом и запахом.

Споровый порошок Черно-фиолетовый.

Споры 5,5—7 × 4—5 мкм, эллипсоидные, гладкие, сначала фиолетовые, позже бурые с пурпурным оттенком.

Произрастание Растет большими группами с апреля по декабрь на гниющих пнях лиственных и хвойных деревьев.

Употребление До недавнего времени его считали несъедобным. Согласно новым данным этот гриб ядовитый.

Похожесть На ложноопенок серно-желтый очень похож ложноопенок серопластинковый — *Hypholoma capnoides* (Fr.: Fr.) Kumm., который от него отличается цветом пластинок. Также на него похож ложноопенок кирпично-красный — *Hypholoma sublateritium* (Fr.) Quél. Шляпка светло-красная, пластинки сначала желтоватые, позже желтовато-бурые, затем оливково-черные. Растет с сентября по ноябрь. Ядовитый. Ложноопенок серно-желтый отличается от съедобного опенка настоящего — *Armillariella mellea* (Vahl: Fr.) P. Karst. цветом шляпки и пластинок.



Волоконница Патуйара
Inocybe patouillardii Bres.

Ядовитый

Шляпка У молодых грибов белая, затем светло-охряная, позже охряно-красноватая, к зрелости шелковисто-волокнистая и красно-бурая. Сначала бывает конически-колокольчатая, позже плоская, в середине с бугорком, обычно с радиальными трещинами, часто с приподнятым краем. Диаметр 25—90 мм. Пластинки 5—8 мм шириной, частые, у ножки вырезанные, сначала беловатые, позже оливково-бурые, к зрелости покрытые буро-красными пятнами, по краю с беловатыми хлопьями.

Ножка Цилиндрическая, у основания слегка клубневидно утолщенная, сплошная, 30—120 мм высотой и 8—20 мм толщиной, сначала белая, позже покрытая красными пятнами или целиком красная, продольно-волокнистая.

Мякоть Белая, на срезе краснеет, вкус невыразительный, запах напоминает фруктовый аромат.

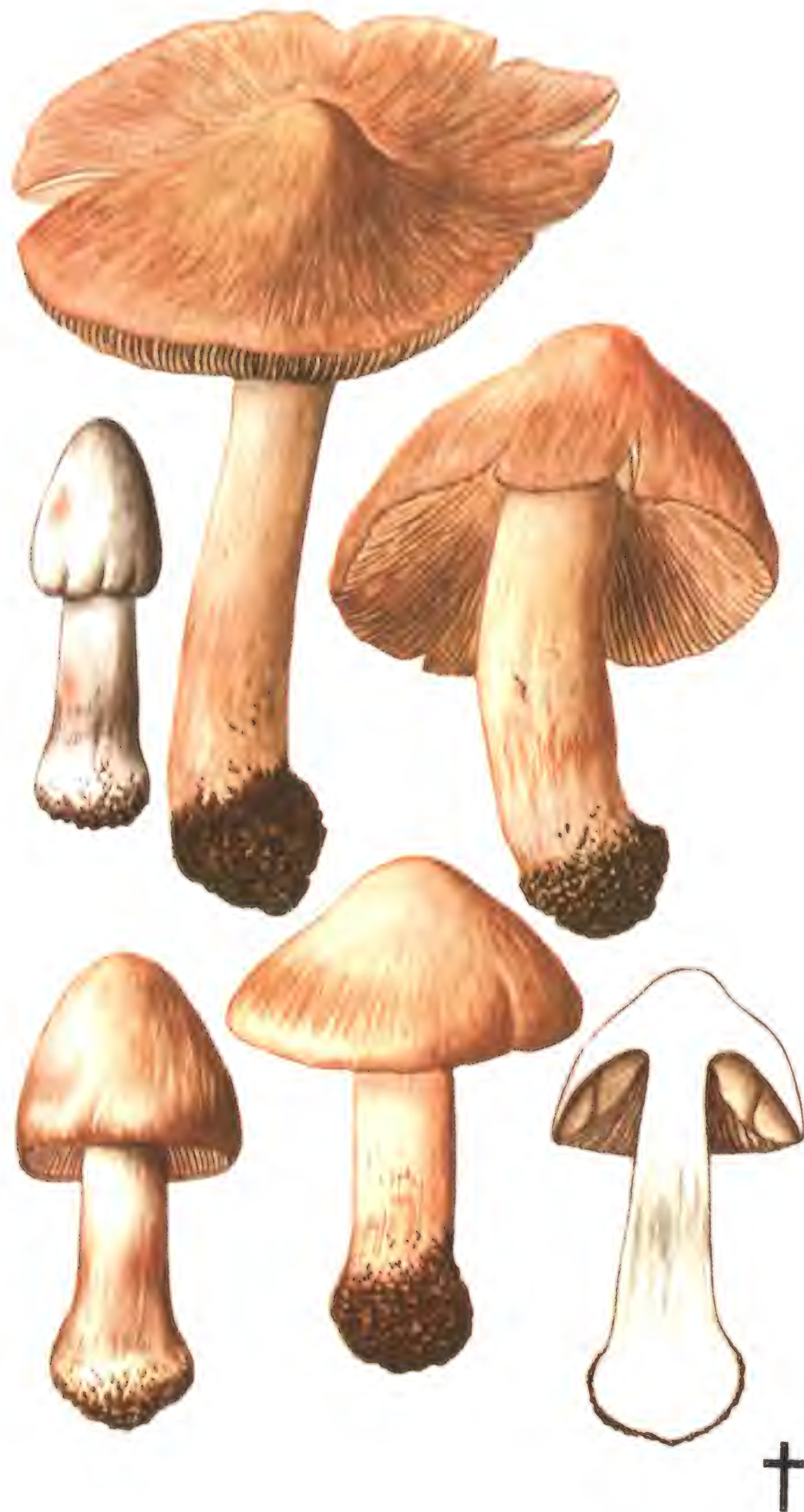
Споровый порошок Охряно-бурый.

Споры 9—14 × 5—8 мкм, почковидные, гладкие, светло-охряные.

Произрастание Растет на почве с конца мая до начала октября в лиственных лесах и парках, чаще всего под буками. Плодовые тела появляются одиночно.

Употребление Опасный ядовитый гриб. Является причиной смертельных отравлений. Симптомы отравления появляются через 1/2—4 ч после употребления грибов в пищу, в результате того остановка сердца или удушье. Легкие отравления продолжаются 12 часов и столько же времени уходит на выздоровление.

Похожесть В Европе встречается около 130 видов волоконниц. Хотя некоторые из них съедобные, мы все равно не советуем их собирать, чтобы избежать возможных отравлений. Многие виды волоконниц являются ядовитыми и несъедобными, поэтому можно смело утверждать, что для сбора этот гриб не годится.



Волоконница репчатая

Inocybe napipes J. Lge

Ядовитый

Шляпка Умбро-бурая, в середине обычно темнее, вначале конически колокольчатая, позже плоскораспростертая, в середине с заметным бугорком, у молодых грибов голая, позже слегка волокнистая и радиально-растрескавшаяся, диаметром 30—60 мм. Пластинки сначала беловатые, позже бело-сероватые, к зрелости светло-бурые, 4—6 мм шириной, частые, у ножки сначала приросшие, позже почти свободные.

Ножка Цилиндрическая, сверху немного утонченная, у основания клубневидно утолщенная, сплошная, 50—80 мм высотой и 4—8 мм толщиной, слегка продольно-волокнистая, одноцветная со шляпкой, только немного светлее.

Мякоть Белая или светло-кремовая, в ножке немного буреющая (кроме клубневидного основания). Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Светло-охристо-бурый.

Споры 9—10 × 5—6 мкм, яйцевидные, поверхность неравномерно бугристая (5—6 бугорков), светло-охристые.

Произрастание Растет на почве с августа до конца октября в лиственных лесах. Плодовые тела появляются одиночно или малыми группами в сырых травянистых местах, чаще всего под березами.

Употребление Ядовитый гриб.

Похожесть Ядовитой является также и волоконница волокнистая — *Inocybe fastigiata* (Schaeff.: Fr.) Quél., которая отличается от нее светло-охряным цветом шляпки, беловатой ножкой и белой мякотью, которая не буреет. Растет с июня по октябрь в хвойных и лиственных лесах. Намного чаще встречается, чем волоконница репчатая.



Паутинник оранжево-красный ядовитый

Cortinarius orellanus (Fr.) Fr.

Смертельно ядовитый

Шляпка Коричневая, красно-коричневая, цвета корицы, в середине более темная, к краям светлее, слегка волокнистая, чешуйчатая, сухая и гладкая. У молодых плодовых тел полушаровидная или колокольчатая, позже выпуклая, изогнутая, края подогнуты вниз, в середине с бугорком. Диаметр 30—80 мм. Пластинки 4—8 мм шириной, закругленные, редкие и достаточно толстые, у ножки вырезаны зубцом и нисходящие, сначала светло-оранжевые, к зрелости ржаво-бурые. У молодых грибов закрыты желтовато-кремовой паутинообразной вуалью.

Ножка Цилиндрическая, внизу утонченная, сплошная, 40—80 мм высотой и 5—15 мм толщиной, поверхность желтоватая, книзу ржаво-бурая, слегка блестящая. Остаток желто-кремового паутинообразного покрывала в верхней трети полностью исчезает.

Мякоть Желтоватая, местами слегка ржаво-красноватая, ржаво-коричневая. Вкус кисловатый, запах невыразительный.

Споровый порошок Ржаво-коричневый.

Споры 9—12 × 5,5—7 мкм, широко-эллипсоидные, слегка бородавчатые, буро-охряные.

Произрастание Растет на почве с июля по октябрь в лиственных лесах. Чаще всего встречается на песчаных почвах под дубами и березами. Плодовые тела появляются одиночно или малыми группами.

Употребление Смертельно ядовитый гриб. Симптомы отравления появляются после длительного латентного периода (3—14 суток).

Похожесть На паутинник оранжево-красный очень похож паутинник коричневый — *Cortinarius cinnamomeoluteus* P. D. Orton, который отличается от него более светлыми шляпкой и пластинками, мякоть имеет запах редиски. Растет с июля по октябрь в хвойных и лиственных лесах. Несъедобный, но и не ядовитый.



Колпак кольчатый

Rozites caperata (Pers.: Fr.) P. Karst.
Syn.: *Pholiota caperata* (Pers.: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Вначале на светло-охряном фоне покрыта голубым или фиолетовым налетом. После исчезновения налета цвет шляпки глинисто-желтый. У молодых плодовых тел яйцевидная, позже выпуклая, к зрелости плоско-распростертая, при сухой погоде радиально-морщинистая, а по краю растрескавшаяся. Диаметр 40—100 мм. Пластинки сначала глинисто-желтые, позже ржаво-коричневые, 4—8 мм шириной, частые, у ножки вырезанные зубцом, в начале закрыты пленчатым частным покрывалом.

Ножка Цилиндрическая, у основания утолщенная, сплошная, 50—120 мм высотой и 10—25 мм толщиной, поверхность шелковисто-волокнистая, над кольцом покрыта хлопьями, слегка чешуйчатая, желтоватая, под кольцом светло-охряная, в основании имеются остатки бледно-фиолетового общего покрывала. Кольцо пленчатое, сначала белое, позже желтоватое, отстающее, постоянное.

Мякоть Белая или светло-кремовая, под кожицей шляпки и ножки желтоватая. Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Ржаво-коричневый.

Споры 11—13 × 7,5—9 мкм, миндалевидные, бородавчатые, охряные.

Произрастание Растет на почве, на мшистых местах с конца июля по октябрь, обычно всегда большими группами в еловых лесах. Изредка его можно встретить в лиственных лесах.

Употребление Вкусный съедобный гриб, который можно готовить всевозможными способами.

Похожесть Колпак кольчатый нельзя спутать ни с каким ядовитым грибом. В крайнем случае можно спутать с некоторыми видами несъедобных паутинников, которые имеют охряный или светлый оттенок плодового тела.



Опенок летний

Kuehneromyces mutabilis (Fr.) Sing. et A. H. Sm.
Syn.: *Pholiota mutabilis* (Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Гигрофанная, при сырой погоде красно-коричневая, рыжевато-коричневая слизистая; при сухой погоде высыхает с середины к краю, так что середина бывает светло-охряная, край коричневатый и от просвечивающихся пластинок полосатый. Полушаровидная, затем выпуклая, к зрелости совсем плоская, гладкая и голая, в середине с тупым бугорком. Диаметр 30—60 мм. Пластинки глинисто-желтые, позже ржаво-коричневые, 3—5 мм шириной, частые, к ножке приросшие или слегка нисходящие, у молодых грибов закрыты пленчатым покрывалом.

Ножка Цилиндрическая, сначала сплошная, потом полая, 60—120 мм высотой и 5—10 мм толщиной, над кольцом коричневато-охряная, голая, под кольцом чешуйчатая, у основания черно-коричневая.

Мякоть В шляпке тонкая, беловатая, мягкая и водянистая. В ножке бывает твердая и ржаво-бурая. С приятными вкусом и запахом.

Споровый порошок Ржаво-коричневый.

Споры 6—7 × 4—4,5 мкм яйцевидные, в верхней части усеченные, гладкие, светло-коричневые.

Произрастание Растет с апреля по декабрь на пнях и сгнивших стволах лиственных деревьев. Плодовые тела появляются обычно группами или пучками. Это очень распространенный гриб.

Употребление Вкусный съедобный гриб, идет для приготовления супов, соусов, гарниров к мясным блюдам. В пищу употребляют только шляпки.

Похожесть На опенок летний очень похож ядовитый гриб галерина окаймленная — *Galerina marginata* (Fr.) Kühn., которая растет на стволах хвойных деревьев. Плодовые тела появляются осенью, обычно пучками. Отличается от опенка летнего главным образом тем, что у нее под кольцом ножка голая, а не чешуйчатая.



Подвишень, ивишень

Clitopilus prunulus (Scop.: Fr.) Kumm.

Съедобный

Шляпка Белая или слегка сероватая, гладкая, вначале немного опушенная, позже лысая и блестящая, матовая, при сырой погоде немного слизистая. У молодых плодовых тел полушаровидная, затем подушковидная, с подвернутым краем. В зрелости плоская, часто воронковидная, диаметром 30—100 мм. Пластинки вначале белые, позже слегка розоватые, 2—4 мм шириной, частые, нисходящие к ножке.

Ножка Цилиндрическая, суженная к основанию, сплошная, 30—60 мм высотой и 7—20 мм толщиной, центральная или эксцентрическая, белая или беловато-сероватая, в верхней части слегка покрыта мучнистым налетом, к основанию опушенная и обычно загрязненная остатками листьев или хвои.

Мякоть Мягкая, плотная, белая, на срезе цвет не изменяет. С приятным вкусом и запахом муки.

Споровый порошок Розоватый.

Споры 8—14 × 5—6 мкм, широко-веретеновидные, удлиненно-эллипсоидные, с шестью продольными ребрами, светло-желтые с нежным розоватым оттенком.

Произрастание Растет на почве с июля по ноябрь в лиственных и хвойных лесах. Плодовые тела появляются обычно в большом количестве.

Употребление Вкусный съедобный гриб, идет для приготовления соусов и гарниров к мясным блюдам. Годится и для сушки. Для маринования не пригоден из-за мягкой консистенции.

Похожесть Неопытные грибники могут легко его спутать с некоторыми видами ядовитых белых говорушек. Необходимо помнить, что у говорушек пластинки и споровый порошок обычно белые, а у подвишня в зрелости пластинки и споровый порошок нежно розоватые.





Розовопластинник ядовитый, желтовато-сизый

Entoloma sinuatum (Pers.: Fr.) Kumm.
Syn.: *Entoloma lividum* (Bull.: St.-Am.) Quél.

Смертельно ядовитый

Шляпка От беловатой до серо-охряной, в зрелости серо-бурая, гладкая, голая, слегка волокнисто-шелковистая. У молодых грибов полушаровидная или конически-колокольчатая с подвернутым краем, позже бывает выпуклой и наконец плоской, в середине с притупленным мясистым бугорком. Диаметр 60—200 мм. Пластинки 8—15 мм шириной, редкие, у ножки вырезанные зубцом, сначала беловатые, позже кремовые, желтовато-розоватые, розовые.

Ножка Цилиндрическая, к основанию иногда утолщенная, у молодых грибов сплошная, в зрелости с губчатым наполнением или трубчато-полая, 40—180 мм высотой и 8—30 мм толщиной, поверхность белая, позже охряно-желтоватая, слегка волокнисто-полосатая.

Мякоть Белая и блестящая, при срезе цвет не изменяет. Без особого вкуса, с лучным запахом.

Споровый порошок Розовый.

Споры 9—11 × 8—9 мкм, пятиугольные, изодиаметрические или чуть вытянутые, гладкие, розовато-желтые.

Произрастание Растет на почве с конца мая до начала октября в светлых лиственных лесах.

Употребление Смертельно ядовитый гриб. Так как известны и другие ядовитые виды розовопластинников, то лучше его совсем не собирать.

Похожесть Плодовые тела розовопластинника очень красивы. Неопытные грибники часто путают его со съедобным розовопластинником садовым — *Entoloma clypeatum* (L.: Hook.) Kumm. Иногда эти два вида практически неразличимы. Необходимо однако знать, что розовопластинник садовый имеет гигрофанную шляпку и растет в садах и на лугах под кустами, а у розовопластинника ядовитого, который растет в лиственных лесах, шляпка негигрофанная.





Свинушка тонкая

Paxillus involutus (Batsch: Fr.) Fr.

Ядовитый

Шляпка Охряно-бурая, ржаво-бурая или оливково-бурая, гладкая, сначала бархатистая, позже лысая, сухая, матовая, при сырой погоде очень слизистая. У молодых грибов выпуклая, край подвернут, позже плоская и воронковидная, диаметром 40—120 мм. Пластинки вначале светло-охряные, позже оливково-охряные, затем ржаво-бурые, 4—6 мм шириной, частые, нисходящие, у молодых грибов обычно волнистые, у ножки образуют сетку.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 30—60 мм высотой и 10—20 мм толщиной, желто-охряная или охряно-бурая, голая, гладкая, при надавливании остаются бурые пятна.

Мякоть Мягкая, плотная, сочная, вначале бывает светло-желтая, позже желто-бурая, в основании ржаво-бурая. Вкус кисловатый, без особого запаха.

Споровый порошок Охристо-бурый.

Споры 8—10 × 5—6 мкм, коротко-эллипсоидные, гладкие, охристо-бурые.

Произрастание Растет на почве с июня по ноябрь в лиственных и хвойных лесах.

Употребление Свинушка тонкая — ядовитый гриб и вызывает отравление со смертельным исходом.

Похожесть Свинушку тонкую на первый взгляд легко спутать с некоторыми съедобными видами рыжиков. Однако для рыжиков характерен млечный сок, который выделяется на месте среза. Свинушка тонкая долгое время считалась съедобной. По новейшим данным она ядовита. Длительное употребление в пищу свинушки тонкой приводит к отравлениям, иногда со смертельным исходом, главным образом у людей страдающих болезнями почек. В свинушке тонкой найден антиген, который попадая в организм, вызывает образование антител в крови.



Мокруха клейкая

Gomphidius glutinosus (Schaeff.: Fr.) Fr.

Съедобный

Шляпка Вначале серовато-синяя, серовато-коричневая или коричневато-фиолетовая, позже светлеет. В зрелости покрыта черными пятнами. У молодых грибов полушаровидная или в виде тупого конуса, потом выпуклая, в центре вдавленная. Поверхность гладкая, покрыта толстым слоем слизи. После высыхания слизи становится блестящей. Пластинки беловатые, сероватые, позже от созревающих спор становятся черновато-серыми или черными, 3—6 мм шириной, очень редкие, толстые, нисходящие.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 50—100 мм высотой и 15—20 мм толщиной, поверхность очень слизистая, верхняя часть беловатая, внизу лимонно-желтая или ярко-желтая. У молодых плодовых тел край шляпки и ножки соединяет белое пленчатое покрывало, которое оставляет после разрыва в верхней трети ножки постепенно исчезающее кольцо.

Мякоть Мягкая и сочная, в шляпке бывает сначала белая, позже сероватая, в нижней части ножки ярко-желтая. Вкус сладковатый, запах невыразительный.

Споровый порошок Темно-коричневый.

Споры 17—23 × 5—6,5 мкм, цилиндрические, веретеновидные, гладкие, буроватые.

Произрастание Растет на почве с июля по октябрь в хвойных и смешанных лесах.

Употребление Вкусный съедобный гриб. Лучше всего идет для приготовления соусов, а также гарниров к мясным блюдам. Перед термической обработкой со шляпки необходимо снять слизистую кожицу, а с ножки ножом удалить слизь. Но лучше всего удалить слизь с гриба сразу в лесу, чтобы не запачкать в корзине остальные грибы.

Похожесть Мокруху клейкую нельзя спутать ни с каким ядовитым грибом. Спутать его можно лишь с другими видами мокрух, которые все являются съедобными.



Мокруха пурпуровая

Gomphidius rutilus (Schaeff.: Fr.) Lund. et Nannf.

Съедобный

Шляпка Желто-коричневая или винно-красная, часто имеет серовато-фиолетовый оттенок. Вначале в виде тупого конуса с опушенным краем, позже выпуклая, а потом плоская, в середине с заметным мясистым бугорком. Диаметр 30—100 мм. Поверхность шляпки гладкая, голая, клейко-слизистая, при сухой погоде блестящая. Пластинки вначале пурпурно-бурые, позже от зрелых спор становятся серо-бурыми, черно-коричневыми, 3—6 мм шириной, очень редкие и толстые, глубоко нисходящие к ножке.

Ножка Цилиндрическая, к основанию суженная, 50—100 мм высотой и 10—15 мм толщиной. Поверхность желто-бурая, красно-бурая, продольно-волокнистая, в верхней трети имеет присохшее фиолетовое кольцо, которое является остатком частного покрывала, соединяющего у молодых плодовых тел ножку с краем шляпки. Кольцо обычно быстро исчезает.

Мякоть Мягкая и сочная, в шляпке и в верхней части ножки светло-желтая или желтовато-красноватая, в основании яркая розово-желтая. Вкус приятный, запах невыразительный.

Споровый порошок Оливково-черный.

Споры 17—20 × 6—8 мкм, цилиндрически-веретеновидные, гладкие, буро-желтые.

Произрастание Растет с июля по ноябрь в хвойных лесах. Плодовые тела появляются всегда большими группами.

Употребление Хороший съедобный гриб, по вкусу напоминающий масленок. Идет для приготовления супов, соусов, гарниров к мясным блюдам и омлетам, а также для маринования.

Похожесть Мокруха пурпуровая очень похожа на мокруху янтарно-желтую — *Gomphidius helveticus* Sing., растущую высоко в горах под кедрами, которая имеет волокнистую или чешуйчатую шляпку.





Гиропорус синеющий, синяк

Gyroporus cyanescens (Bull.: Fr.) Quél.

Съедобный

Шляпка Кремовая, соломенно-желтая или буровато-охряная, тонковолокнистая, пушистая, покрытая бугорками, при надавливании синеет. Вначале полушаровидная, затем выпуклая, а позже подушковидная, центральная, иногда эксцентрическая, диаметром 35—120 мм. Трубочки белые или кремовые, на срезе синеющие, у ножки сначала приросшие, позже свободные, 3,5—8 мм длиной. Поры мелкие, вначале беловатые, позже кремовые, в зрелости желтоватые, при надавливании синеющие.

Ножка Неправильно цилиндрическая, иногда клубневидная, к основанию часто заостренная, центральная или эксцентрическая, 50—100 мм высотой и 10—30 мм толщиной, внутри вначале с ватообразным наполнением, позже полая или с камерами. Поверхность кремовая, желтоватая или охряно-бурая, при надавливании интенсивно синеет.

Мякоть Белая или кремовая, очень хрупкая, на срезе очень быстро и интенсивно синеет. Васильково-синий цвет мякоти через некоторое время бледнеет. Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Бледно-желтый.

Споры 8—15 × 4—6 мкм, коротко-эллипсоидные, гладкие, бледно-желтоватые.

Произрастание Растет с июля по октябрь в лиственных (чаще всего дубовых) и смешанных лесах, на песчаной почве.

Употребление Съедобный гриб и вкусный, идет на приготовление соусов или для сушки. Но из-за синеющей мякоти его собирают редко.

Похожесть Гиропорус синеющий нельзя спутать ни с каким ядовитым грибом. В крайнем случае можно иногда перепутать с боровиком Юнквилля — *Boletus junquilleus* (Quél.) Boud., у которого мякоть на срезе также интенсивно синеет.





Каштановый гриб, каштановик, гиропорус каштановый

Gyroporus castaneus (Bull.: Fr.) Quél.

Съедобный

Шляпка Ржаво-бурая, красно-бурая или каштаново-бурая, у молодых грибов выпуклая, в зрелости плоская или подушковидная, диаметром 40—110 мм. Поверхность шляпки вначале бархатистая или слегка пушистая, позже бывает голой. При сухой погоде часто растрескивающаяся. Трубочки вначале белые, к зрелости желтые, на срезе несинеющие, у ножки вначале приросшие, позже свободные, до 8 мм длиной. Поры мелкие, закругленные, вначале белые, потом желтые, при надавливании на них остаются бурые пятна.

Ножка Центральная или эксцентрическая, неравномерно-цилиндрическая или булавовидная, приплюснутая, голая, сухая, красно-бурая, 35—80 мм высотой и 8—30 мм толщиной. Внутри сплошная, позже с ватным наполнением, к зрелости полая или с камерами.

Мякоть Белая, на срезе цвет не меняет. Вначале твердая, мясистая, с возрастом хрупкая, вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Бледно-желтый.

Споры 7—10 × 4—6 мкм, эллипсоидные, гладкие, бесцветные или с нежным желтоватым оттенком.

Произрастание Растет с июля по ноябрь в лиственных и хвойных лесах. Чаще всего растет на песчаной почве в теплых сухих областях. Плодовые тела растут одиночно, разбросано.

Употребление Малоизвестный съедобный гриб, но по вкусовым качествам его нельзя сравнить с гиропорусом синеющим. При варке приобретает горьковатый вкус. При сушке горечь исчезает. Поэтому каштановик годится главным образом для сушки.

Похожесть Сходства с ядовитыми грибами не имеет.



Масленок лиственничный

Suillus grevillei (Klotzsch) Sing.

Съедобный

Шляпка Лимонно-желтая, золотисто-желтая или оранжево-желтая, гладкая, голая, покрыта слоем слизи. Вначале в виде тупого конуса, затем выпуклая, а потом плоско-распростертая и подушковидная, диаметром 40—150 мм. Кожица трудно снимается. Трубочки вначале желтые, затем оливково-желтые, приросшие к ножке, 6—12 мм длиной. Поры вначале закругленные, потом граненые. У молодых грибов желтоватые, в зрелости оливково-желтые, буро-желтые, при надавливании появляются коричнево-розовые пятна. Частное покрывало, которое вначале соединяет край шляпки с ножкой, у ножки желтое, остальная часть желто-бурая, с внешней стороны слегка слизистая. При сухой погоде покрывало засыхает у краев шляпки и ножка остается без кольца.

Ножка Цилиндрическая или булавовидная, сплошная, 45—100 мм высотой и 10—25 мм толщиной, в верхней трети имеется кольцо. Над кольцом ножка лимонно-желтая или золотисто-желтая, часто сетчатая. Под кольцом желто-бурая и продольно-волокнистая.

Мякоть Желтая, на изломе слабо буреет, местами розовеющая, в шляпке мягкая и сочная, в ножке (главным образом в зрелости) твердо-волокнистая. Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Оливково-охристый.

Споры 7—10 × 3—4 мкм, яйцевидно-эллипсоидные или веретеновидные, гладкие, бледно-желтые.

Произрастание Растет на почве с июня по ноябрь под лиственницами. Чаще всего он встречается в горных областях.

Употребление Вкусный съедобный гриб, из которого можно приготовить самые разнообразные блюда.

Похожесть На масленок лиственничный похож масленок Нуэша — *Suillus nueschii* Sing., отличающийся светло-серыми порами и синеющей мякотью.





Масленок поздний, настоящий желтый

Suillus luteus (L.: Fr.) S. F. Gray

Съедобный

Шляпка Шоколадно-коричневая, желто-бурая, красно-бурая или серо-бурая с фиолетовым оттенком. Вначале полушаровидная, позже выпуклая, в зрелости подушковидная, в середине иногда имеется тупой мясистый бугорок. Диаметр 40—120 мм. Кожица радиально-волокнистая, очень слизистая и легко отделяющаяся от мякоти. Трубочки вначале бледно-желтые, позже темно-желтые, приросшие к ножке, 6—14 мм длиной. Поры мелкие, у молодых грибов бледно-желтые, позже ярко-желтые, буро-желтые.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 35—110 мм высотой и 10—25 мм толщиной, вверху лимонно-желтая, в нижней части буроватая и продольно-волокнистая. Белое пленчатое покрывало, которое вначале соединяет ножку с краем шляпки, оставляет на ножке кусочки в виде черно-коричневого или фиолетового кольца. Над кольцом ножка мучнистая.

Мякоть В шляпке мягкая, сочная, в ножке слегка волокнистая, вначале беловатая, позже лимонно-желтая, в основании ножки ржаво-буроватая.

Споровый порошок Бурый.

Споры 7—10 × 3—3,5 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, бледно-желтые.

Произрастание Растет на песчаной почве с конца мая по ноябрь в хвойных лесах. Плодовые тела появляются одиночно или чаще всего большими группами.

Употребление Очень вкусный и легко перевариваемый гриб. Идет для приготовления супов, соусов и гарниров к мясным блюдам. Подлежит маринованию. Для сушки не годится, так как содержит много воды.

Похожесть На масленок поздний очень похож масленок рыжий — *Suillus fluryi* Huijsm., который отличается отсутствием кольца на ножке. Сходства с ядовитыми грибами не имеет.



Масленок мягкий

Suillus placidus (Bon.) Sing.

Съедобный

Шляпка Вначале беловатая, по краям бледно-желтая, в зрелости местами с фиолетовым оттенком. У молодых грибов выпуклая, затем плоская, в центре иногда вогнутая, диаметром 50—120 мм. Поверхность шляпки гладкая, голая и слегка слизистая. Трубочки 5—11 мм высотой, приросшие к ножке, а иногда слегка нисходящие, вначале беловато-желтые, позже лимонно-желтые, а затем оливково-желтые. Поры мелкие, вначале одноцветные с трубочками. В зрелости обычно оливково-буроватые. После высыхания белых капелек образуется буро-фиолетовая зернистость.

Ножка Цилиндрическая, к основанию иногда веретеновидная, сплошная, 30—80 мм высотой и 7—20 мм толщиной, без кольца, целиком белая, только вверху под шляпкой желтоватая, в зрелости бывает пятнистая от красновато-фиолетово-бурой зернистости.

Мякоть Белая, над трубочками слегка желтоватая, под кожицей иногда фиолетовая, мягкая и сочная. Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок Охряный, буро-охристый.

Споры 7—11 × 3—4 мкм, эллипсоидные-веретеновидные, гладкие, оливково-желтые.

Произрастание Растет на почве с июня по ноябрь под сосной и кедром. Плодовые тела растут малыми группами.

Употребление Хотя он и съедобный, но отнести его к грибам высшей категории нельзя, так как мякоть у него слишком быстро гниет. Собирают только молодые плодовые тела, которые сразу же следует готовить.

Похожесть Масленок мягкий трудно спутать с каким-либо другим грибом. Похож на него масленок кедровый — *Suillus plorans* (Roll.) O. Kuntze, который имеет темную краснобурую шляпку и желто-охряную, буро-пятнистую ножку без кольца. Съедобный гриб, но встречается очень редко.





Масленок зернистый

Suillus granulatus (L.: Fr.) O. Kuntze

Съедобный

Шляпка Вначале красно-бурая или ржаво-красноватая, в зрелости желто-охряная, голая, слизистая, кожица легко отделяется от мякоти. У молодых грибов бывает полукруглой, затем выпуклой и позже подушковидной, диаметром 50—100 мм. Трубочки сначала бледно-желтые, позже охряные, буро-желтые, 5—10 мм длиной, приросшие к ножке. Поры одноцветные с трубочками. У молодых грибов бывают мелкие, в зрелости более крупные (диаметром до 1 мм). На поверхности выделяются белые млечные капельки, которые после высыхания оставляют на порах и поверхности ножки бурую зернистость.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, без кольца, 40—60 мм высотой и 8—15 мм толщиной, светло-желтая, в верхней части покрыта мелкими бурыми пятнышками. В зрелости у основания буроватая.

Мякоть Сначала беловатая, позже с желтоватым оттенком (желтый цвет более интенсивный над трубочками и в ножке), на срезе цвет не меняет. Вкус приятный, запах невыразительный.

Споровый порошок Желто-бурый.

Споры 8—10 × 2,5—4 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, светло-желтые.

Произрастание Растет на песчаной почве с июня по ноябрь в хвойных лесах. Плодовые тела появляются одиночно или большими группами в траве на лесных опушках, на вырубках и у лесных дорог.

Употребление Съедобный гриб, из которого можно приготовить самые разнообразные блюда: супы, соусы, жаркое.

Похожесть Масленок зернистый очень похож на масленок рыжий — *Suillus fluryi* Huijsm., который отличается от него более темной шляпкой. По вкусовым качествам масленок рыжий стоит между масленком настоящим и масленком зернистым.





Козляк, решетник

Suillus bovinus (L.: Fr.) O. Kuntze

Съедобный

Шляпка От светло-желто-бурой до красно-охряной, гладкая, голая, при сырой погоде слизистая. Вначале выпуклая, позже плоская, изредка в центре вогнутая, диаметром 40—110 мм. Кожица легко отделяется от мякоти шляпки маленькими лоскутками. Трубочки вначале серовато-желтоватые, позже желтые и наконец буроватые, 6—10 мм высотой, обычно приросшие к ножке, а иногда слегка нисходящие, от мякоти шляпки трудно отделяются, поры вначале неправильной формы (в виде лабиринта), позже радиально-удлиненные, граненые, одного цвета с трубочками, в зрелости бывают темно-оливково-бурые.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, книзу утолщенная, 30—100 мм высотой и 5—20 мм толщиной, в верхней части желтоватая, ржаво-охряная, продольно-волокнистая, у основания буроватая или красноватая.

Мякоть В шляпке плотная и светло-желтая, в ножке бывает волокнистая и красно-бурая. Вкус слегка кисловатый, запах невыразительный.

Споровый порошок Светло-бурый.

Споры 6—10 × 3—4 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, светло-желтые.

Произрастание Растет на почве с июня по ноябрь в сосновых лесах. Чаще всего встречается на песчаных почвах, под соснами. После сильных проливных дождей плодовые тела появляются большими группами.

Употребление Съедобный гриб, однако более низкой категории, чем другие виды маслят. Лучше всего использовать для маринования.

Похожесть На козляк больше всего похож масленок перечный — *Chalciporus piperatus* (Bull.: Fr.) Bat., который отличается от него меньшими размерами, красным цветом и горьковатым вкусом мякоти. Растет с июля по ноябрь в лиственных и хвойных лесах. Употребляется вместо пряностей к различным блюдам.





Масленок желто-бурый

Suillus variegatus (Sw.: Fr.) O. Kuntze

Съедобный

Шляпка Вначале полукруглая с подвернутым краем, позже подушковидная, диаметром 50—140 мм. Поверхность вначале оливковая или серо-оранжевая, опушенная, которая постепенно растрескивается на мелкие чешуйки, исчезающие в зрелости. У молодых грибов серо-желтая, серо-оранжевая, позже буро-красноватая, в зрелости светло-охряная, иногда бывает слегка слизистая. Кожица очень плохо отделяется от мякоти шляпки. Трубочки 8—12 мм высотой, вначале приросшие к ножке, позже слегка вырезанные, вначале желтые или светло-оранжевые, в зрелости темно-оливковые, на срезе слегка синеют. Поры вначале мелкие, потом более крупные, серо-желтые, потом светло-оранжевые и наконец буро-оливковые, при надавливании слегка синеют.

Ножка Цилиндрическая или булавовидная, выполненная, 30—90 мм высотой и 20—35 мм толщиной, гладкая, лимонно-желтая или более светлого оттенка, в нижней части бывает оранжево-бурая или красноватая.

Мякоть Твердая, светло-желтая, светло-оранжевая, над трубочками и под поверхностью ножки лимонно-желтая, в основании ножки буроватая, на срезе местами слегка синеет. Без особого вкуса; с запахом сосновой хвои.

Споровый порошок Оливково-бурый.

Споры 8—11 × 3—4 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, светло-желтые.

Произрастание Растет прежде всего на песчаной почве с июня по ноябрь в хвойных и смешанных лесах. Плодовые тела появляются одиночно или небольшими группами.

Употребление Малоизвестный съедобный гриб, но не очень вкусный. Молодые плодовые тела лучше всего мариновать.

Похожесть Масленок желто бурый невозможно спутать с другими грибами.





Моховик зеленый

Xerocomus subtomentosus (L.: Fr.) Quél.
Syn.: *Boletus subtomentosus* L.: Fr.

Съедобный

Шляпка Желтая, желто-бурая, оливково-охряная, оливково-бурая, слегка бархатистая, опушенная, сухая, матовая, в сухую погоду иногда растрескивается. Вначале полукруглая, позже выпуклая, в зрелости подушковидная, диаметром 40—110 мм. Трубочки вначале яркие хромо-желтые, у старых грибов зеленовато-желтые или оливково-буроватые, 5—15 мм длиной, вначале приросшие к ножке или слегка нисходящие, в зрелости бывают свободные. Поры ярко-желтые, позже зеленовато-желтые, в зрелости желто-бурые или буровато-оливковые, крупные и граненые, при надавливании у старых экземпляров иногда синеют.

Ножка Цилиндрическая, книзу суженная, выполненная, 60—100 мм высотой и 15—20 мм толщиной, поверхность заметно продольно-ребристая, желтая, желто-бурая или красно-бурая.

Мякоть В шляпке маслянисто-мягкая, белая или кремовая, в ножке твердоволокнистая и желтая, при сырой погоде на срезе слегка синеет (в основном в шляпке). Вкус приятный, запах слегка фруктовый.

Споровый порошок Буро-оливковый.

Споры 12—14 × 5—6 мкм, веретеновидно-эллипсоидные, гладкие, медово-желтые.

Произрастание Растет на почве с конца мая по октябрь в лиственных и смешанных лесах, чаще всего в дубовых.

Употребление Очень вкусный съедобный гриб. Идет для приготовления различных блюд, а также для сушки. Высушенные дольки светло-желтого цвета. Перед приготовлением рекомендуем кожицу срезать ножом.

Похожесть На моховик зеленый очень похож моховик каштановый — *Xerocomus spadiceus* (Fr.) Quél., который отличается буро-красной шляпкой и толстой сетчатой ножкой. Съедобный. Моховик зеленый сходства с ядовитыми грибами не имеет.



Польский гриб

Xerocomus badius (Fr.) Kühn. ex Gilb.
Syn.: *Boletus badius* Fr.

Съедобный

Шляпка Каштаново-бурая, темно-бурая, в зрелости часто красно-бурая, гладкая, вначале слегка бархатистая, позже голая, сухая, в сырую погоду слегка клейкая. У старых экземпляров кожицу можно удалить отрывая ее по частям. Вначале полукруглая, затем выпуклая, позже подушковидная, диаметром 50—150 мм. Трубочки вначале светло-кремовые, потом светло-желтые, с возрастом оливково-желтые, зеленоватые, на срезе синеют, 10—20 мм высотой, приросшие у ножки или вырезанные. Поры у молодых плодовых тел мелкие и белые, светло-желтые, с возрастом более крупные, зелено-желтые или оливково-зеленые, при надавливании синеют.

Ножка Почти цилиндрическая, часто к середине утолщенная, выполненная, 40—120 мм высотой и 8—40 мм толщиной, на оливково-буром фоне бурая, волокнистая, часто бывает целиком бурая, при надавливании иногда синеет.

Мякоть Плотная и твердая, кремовая, светло-желтоватая, на изломе синеет. Без особого вкуса, запах грибной.

Споровый порошок Оливковый, оливково-бурый.

Споры 12—16 × 5—6 мкм, веретеновидно-эллипсоидные, гладкие, медово-желтые.

Произрастание Один из самых распространенных вкусных грибов. Растет с июня до конца ноября в хвойных и лиственных лесах.

Употребление Съедобный вкусный гриб, приближающийся по своим питательным свойствам к еловой форме белого гриба. Идет для приготовления всевозможных блюд, годится также для сушки и маринования.

Похожесть Польский гриб нельзя спутать ни с каким другим трубчатым грибом.



Белый гриб, форма еловая, боровик

Boletus edulis Bull.: Fr.

Съедобный

Шляпка Вначале белая или беловатая, позже коричневая, с возрастом темно-бурая, гладкая или морщинистая. Сначала слегка опушенная, потом голая. Вначале полукруглая, позже выпуклая и наконец плоская или подушковидная. Диаметр 60—250 мм. Трубочки вначале белые, позже светло-желтые, и наконец зеленоватые или оливково-зеленые, 8—30 мм длиной, у ножки вырезанные или свободные. Поры одного цвета с трубочками, мелкие и закругленные.

Ножка Вначале бочонковидная или в нижней части расширенная, позже булавовидная или чаще всего цилиндрическая, выполненная, 50—200 мм высотой и 15—60 мм толщиной. Поверхность обычно белая или светло-кремовая, в середине и к основанию нежносетчатая, иногда опушенная.

Мякоть Плотная, твердая, белая, на срезе цвет не меняет. С приятным вкусом и типично грибным запахом.

Споровый порошок Оливково-бурый.

Споры 14—20 × 4—6 мкм, веретеновидные, гладкие, медово-желтые.

Произрастание Растет на почве с августа по ноябрь в горных еловых лесах. Но встречается и в лиственных или смешанных лесах.

Употребление Вкусный съедобный гриб. Считается вообще одним из самых лучших грибов. Пригоден для всех видов кулинарной обработки и заготовок. Самые молодые плодовые тела маринуют. При правильной сушке дольки этого гриба не темнеют, а приобретают сливочно-кремовый оттенок.

Похожесть Белый гриб знают почти все грибники и спутать его с другим трубчатым грибом практически невозможно. Лишь самые неопытные грибники могут принять за белый гриб жгучий и горький желчный гриб — *Tylopilus felleus* (Bull. : Fr.) P. Karst.



Белый гриб, форма сетчатая

Boletus aestivalis Paul.: Fr.
Syn.: *Boletus reticulatus* Schaeff.: Boud.

Съедобный

Шляпка Вначале сероватая, позже бурая, светло-кофейная, гладкая или морщинистая, нежно бархатистая, с возрастом лысая, сухая, матовая, при сухой погоде часто сетчато-растрескавшаяся, вначале полукруглая, позже выпуклая и наконец подушковидная. Диаметр 60—300 мм. Трубочки вначале белые, потом желтовато-зеленые, 10—35 мм высотой, у ножки выемчатые, в зрелости отстающие. Поры закругленные, мелкие, у молодых плодовых тел полностью белые, позже зеленовато-желтые, оливково-зеленые.

Ножка У молодых плодовых тел бочонковидная, в зрелости булавовидная или цилиндрическая, выполненная, 100—250 мм высотой и 20—70 мм толщиной, поверхность светло-бурая, светло-кофейная. По всей поверхности с беловатым, а внизу буроватым сетчатым узором. У основания пушистая, белая.

Мякоть Толстая, мясистая, плотная, вначале твердая, в зрелости мягкая, белая, на срезе цвет не меняет. Вкус приятный и запах типичный грибной.

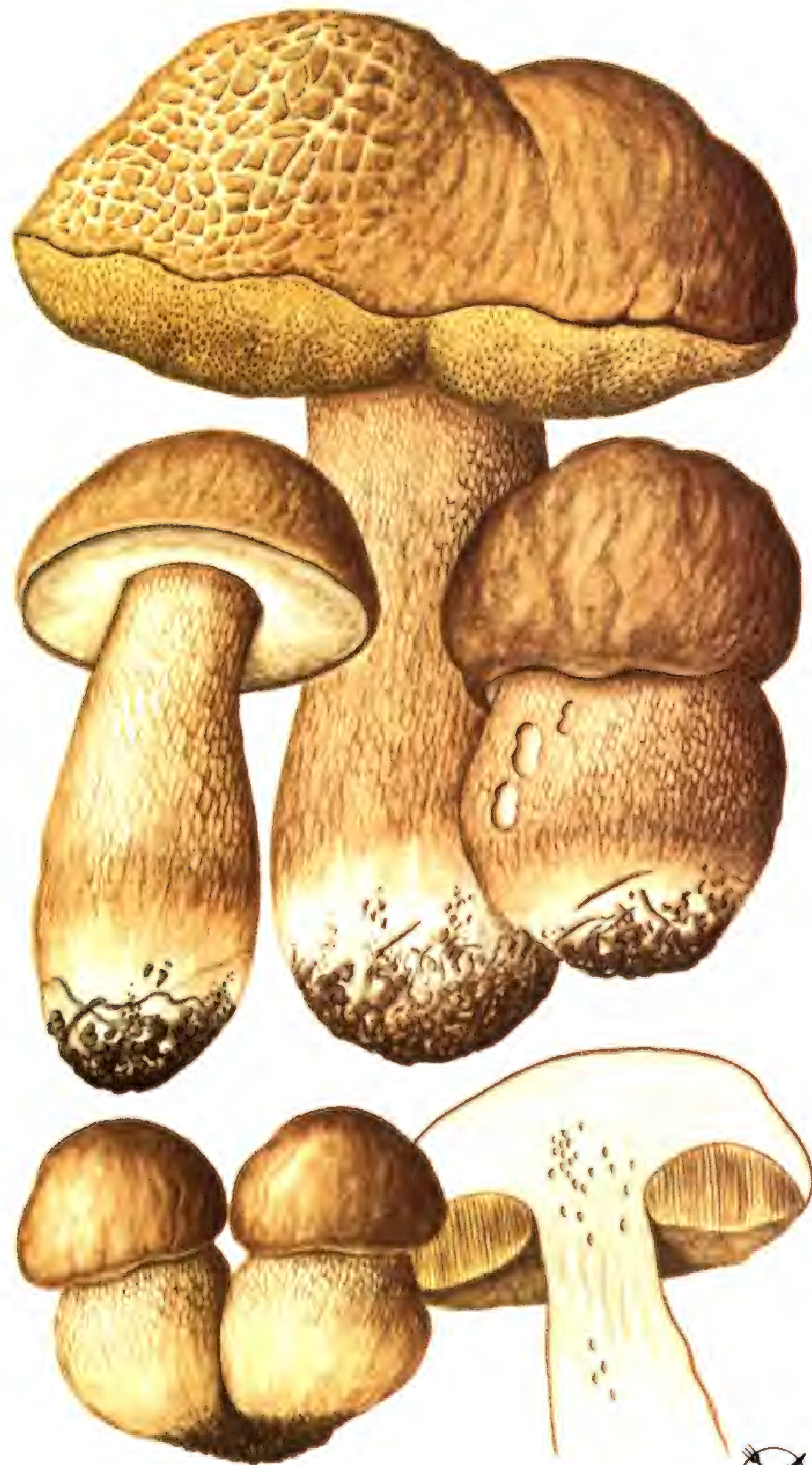
Споровый порошок Оливково-бурый.

Споры 13—20 × 4—6 мкм, веретеновидные, гладкие, медово-желтые.

Произрастание Растет на почве со второй половины мая до конца июня и потом с конца августа по сентябрь в дубовых лесах. Изредка встречается и в хвойных лесах.

Употребление Превосходный съедобный гриб, по вкусу напоминающий еловую форму белого гриба, но с более приятным запахом. Идет для приготовления самых разнообразных блюд.

Похожесть На сетчатую форму белого гриба похожа березовая форма белого гриба — *Boletus betulicolus* (Vassilk.) Pil. et Dermek, которая отличается от него более светлой шляпкой и ножкой с более короткой сеткой, доходящей только до одной трети ножки.





Белый гриб, форма темнобронзовая

Boletus aereus Bull.: Fr.

Съедобный

Шляпка Шоколадно-коричневая, почти черно-коричневая, гладкая, иногда морщинистая, у молодых грибов бархатистая, нежно волокнистая, сухая и матовая, в зрелости лысая. Вначале полукруглая, позже выпуклая и наконец подушковидная, диаметром 50—200 мм. Трубочки вначале белые, позже зеленовато-желтые, с золотисто-бурым оттенком, 5—25 мм длиной, у ножки выемчатые или свободные. Поры закругленные, мелкие, у молодых грибов почти целиком белые, на плоскости неровные, позже оливково-желтые с буроватым оттенком.

Ножка Вначале бочонковидная, с возрастом обычно цилиндрическая, а иногда и булавовидная, выполненная, 50—120 мм высотой и 20—40 мм толщиной, темно-бурая (обычно немного светлее шляпки) с нежной сеткой, которая в верхней половине белая, а внизу бурая.

Мякоть Плотная, твердая, белая, на срезе цвет не меняет. Вкус приятный, запах нежный грибной.

Споровый порошок Оливково-бурый.

Споры 11—17 × 4—6 мкм, веретеновидные, гладкие, медово-буроватые.

Произрастание Растет с конца мая по октябрь в лиственных лесах, в основном дубовых. Плодовые тела появляются одиночно или небольшими группами. Очень редкий гриб, растет чаще всего в южных областях, под съедобными каштанами.

Употребление Очень хороший съедобный гриб, по вкусу напоминающий три предыдущих вида. Идет для приготовления самых разнообразных блюд.

Похожесть Неопытные грибники могут спутать этот гриб со съедобным польским грибом, у которого на ножке нет сетки, а мякоть иногда синеет.





Боровик несъедобный

Boletus calopus Fr.

Несъедобный

Шляпка Светло-коричневая, оливково-светло-бурая, бурая или серовато-бурая, гладкая, изредка морщинистая, у молодых грибов слегка волокнистая, матовая, сухая, с возрастом голая. вначале полукруглая, позже выпуклая с завернутым и неравномерно волнистым краем, диаметром 45—150 мм. Трубочки вначале лимонно-желтые, позже — оливково-желтые, на срезе синеющие, 3—16 мм длиной, у ножки выемчатые или свободные. Поры закругленные, мелкие, вначале серовато-желтые, позже лимонно-желтые, с возрастом с зеленоватым оттенком, при надавливании синеют.

Ножка Вначале бочонковидная, потом булавовидная или цилиндрическая, у основания иногда заостренная, выполненная, 30—150 мм высотой и 10—45 мм толщиной. В верхней части лимонно-желтая с белой мелкой сеточкой, в средней части карминно-красная с красной заметной сеткой, в нижней части обычно буро-красная, у основания белая.

Мякоть Плотная, твердая, беловатая, светло-кремовая, на срезе местами синеет (в основном в шляпке и в верхней части ножки). Вкус вначале сладковатый, потом очень горький, без особого запаха.

Споровый порошок Буровато-оливковый.

Споры 12—16 × 4—6 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, охряные.

Произрастание Растет на почве с июля по октябрь в горных хвойных, изредка в лиственных лесах.

Употребление Несъедобный гриб из-за неприятного вкуса.

Похожесть Неопытные грибники боровик несъедобный путают с сатанинским грибом — *Boletus satanas* Lenz. Для него характерна беловатая шляпка и карминно-красные поры. На боровик несъедобный похож боровик укореняющийся — *Boletus radicans* Pers.: Fr., отличающийся цветом шляпки. Несъедобный.



Боровик укорененный, красноватый

Boletus appendiculatus (Schaeff.: Fr.) Secr.

Съедобный

Шляпка Желто-бурая, красно-бурая, умбро- бурая, вначале бархатистая, опушенная и матовая, позже голая, слегка продольно-волокнистая. У молодых плодовых тел полукруглая, позже выпуклая, диаметром 70—200 мм. Трубочки желтые, позже оливково-желтые, на срезе синеющие, 15—30 мм длиной, у ножки свободные. Поры закругленные, мелкие, у молодых грибов золотисто-желтые, позже золотисто-бурые, при надавливании окрашиваются.

Ножка Вначале бочонковидная, позже цилиндрическая, у основания конически заостренная, 50—150 мм толщиной, выполненная, поверхность ярко-желтая, у основания красно-буроватая, в верхней половине с нежным белым сетчатым рисунком, который в зрелости буреет.

Мякоть Толстая, мясистая, твердая, желтая, в основании ножки буроватая или розовато-бурая, в шляпке (в основном над трубочками) слегка синеющая. Имеет приятный вкус, без особого запаха.

Споровый порошок Оливково-бурый.

Споры 11—15 × 4—6 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, медово-желтые.

Произрастание Растет на почве с июня по сентябрь в теплых лиственных лесах. Чаще всего встречается под дубом и под буком на известковых почвах.

Употребление Вкусный съедобный гриб, идущий для приготовления самых различных блюд.

Похожесть На боровик укорененный, красноватый очень похож съедобный гриб боровик придаточный — *Boletus subappendiculatus* Dermek, Lazebníček et Veselský, который встречается очень редко и растет в горных еловых лесах. Мякоть у него белая.





Боровик королевский

Boletus regius Krombh.

Съедобный

Шляпка Розовая, розовато-красная или фиолетово-красная, нежно волокнистая, в зрелости обычно бледнеет. Вначале полукруглая, позже выпуклая, с возрастом подушковидная, гладкая, очень редко слегка морщинистая, сухая, вначале бархатистая, пушистая и матовая, потом голая, диаметром 60—150 мм. Трубочки вначале лимонно-желтые, затем ярко-желтые, 10—25 мм длиной, позже желтовато-зеленые с оливковым оттенком. У ножки выемчатые или свободные. Поры закругленные, мелкие, ярко-желтые с оливковым оттенком, в зрелости неровные, бугорчатые.

Ножка Вначале бочонковидная, позже булавовидная или цилиндрическая, 50—150 мм высотой и 15—60 мм толщиной, выполненная. Вся поверхность хромово-желтая, вверху с белой мелкой сеткой. У основания часто бывает покрыта винно-красноватыми пятнышками. При надавливании иногда слегка синеет (но только при сырой погоде).

Мякоть Толстая, мясистая, твердая, светло-желтая или ярко-желтая, в основании ножки буровато-красноватая, на срезе обычно цвет не меняет. С приятным вкусом без особого запаха.

Споровый порошок Оливково-бурый.

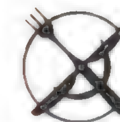
Споры 15—17 × 4—5 мкм, веретеновидные, цилиндрические, гладкие, желтовато-бурые.

Произрастание Растет на почве с конца мая по сентябрь в лиственных, главным образом, дубовых лесах.

Употребление Хороший съедобный гриб, который по своим вкусовым качествам очень похож на боровик укорененный, красноватый.

Похожесть На боровик королевский очень похож родственный ему боровик красивый — *Boletus speciosus* Frost., который отличается от него красным цветом ножки и синеющей мякотью. Растет летом в южных лиственных лесах, в основном под буками. Съедобный.





Дубовик зернистоногий

Boletus erythropus (Fr.: Fr.) Krombh.

Съедобный

Шляпка Чаще всего темно-бурая, черно-коричневая, изредка более светлых оттенков. Вначале бархатистая, слегка опушенная, матовая, сухая, с возрастом бывает голая, при надавливании чернеет. Вначале полукруглая, позже выпуклая, в зрелости подушковидная, диаметром 50—200 мм. Трубочки желтые, позже зеленовато-желтые, 10—30 мм длиной, у ножки выемчатые или свободные, на срезе синеют. Поры закругленные, мелкие, желтые, позже оранжевые, быстро краснеющие. При надавливании синеют.

Ножка Вначале бочонковидная, потом булавовидная или цилиндрическая, выполненная, 50—150 мм высотой и 20—40 мм толщиной, с красными мелкими чешуйками на желтом фоне, на срезе синеет. Ножка может быть светло- или темнокрасная.

Мякоть Толстая, мясистая, твердая, ярко-желтая, на срезе сразу же окрашивается в зеленовато-синий цвет. Без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок Буровато-оливковый.

Споры 13—18 × 5—5,5 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, оливково-желтые.

Произрастание Растет на почве с июня по ноябрь в горных еловых и в лиственных лесах.

Употребление Съедобный гриб, требучщий, однако, более длительной термической обработки. Готовят из него в основном соусы и гарниры к мясным блюдам.

Похожесть На дубовик зернистоногий похож боровик Кэле — *Boletus queletii* Schulz., который отличается от него красно-бурой или винно-красной шляпкой, оранжевыми порами и желтой, почти голой ножкой, которая в нижней части винно-красная. Мякоть в шляпке и верхней части ножки желтая, в нижней части пурпурно-красная. Желтая мякоть на срезе синеет. Растет с мая по октябрь в лиственных лесах. Несъедобный.



Дубовик оливково-бурый, синяк, поддубник, дубовик обыкновенный

Boletus luridus Schaeff.: Fr.

Съедобный

Шляпка Светлая, оливково-бурая, часто бывает желтая или желто-оранжевая, иногда красная, вначале бархатистая или слегка опушенная, матовая, сухая, с возрастом голая, при надавливании синеющая, причем синие пятна быстро становятся черно-коричневыми. У молодых плодовых тел полукруглая, позже выпуклая, в зрелости подушковидная, диаметром 55—200 мм. Трубочки желтые, позже зеленовато-желтые, наконец оливковые, на срезе синеющие, 15—35 мм длиной, у ножки выемчатые или свободные. Поры закругленные, мелкие, желтые, позже оранжевые, кирпично-красные, при надавливании синеют.

Ножка Вначале бочонковидная, позже булавовидная или цилиндрическая, выполненная, 40—150 мм высотой и 20—50 мм толщиной, с ярко выраженным красным сетчатым рисунком по желтому фону. Ячейки сетки имеют вытянутую, удлиненную форму. У основания ножка винно-красная или черно-коричневая.

Мякоть Толстая, плотная, в шляпке и в верхней части ножки желтая, в нижней половине ножки винно-красная. Желтая мякоть на срезе становится сине-зеленой. Без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок Буровато-оливковый.

Споры 11—16 × 5,5—6,5 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, медово-желтые.

Произрастание Растет с конца мая до начала ноября в низменных лиственных, главным образом, дубовых лесах.

Употребление Съедобный гриб, который идет для приготовления соусов. Употребляется в пищу после 10—15 -минутного отваривания (отвар вылить!).

Похожесть Дубовик оливково-бурый неопытные грибники могут спутать с ядовитым боровиком розово-золотистым — *Boletus rhodoxanthus* (Krombh.) Kallenb., у которого в основании ножки желтоватая мякоть.





Сатанинский гриб

Boletus satanas Lenz.

Ядовитый в сыром виде

Шляпка Серо-беловатая, светло-серо-желтоватая, в зрелости или при надавливании буро-охряная, но никогда не бывает ни красной, ни розовой. У молодых плодовых тел полушаровидная, позже выпуклая, к зрелости подушковидная, диаметром 60—250 мм. Поверхность шляпки сухая, слегка бархатистая и матовая, с возрастом — голая. Трубочки вначале желтые и очень короткие, позже зеленовато-желтые, на срезе синеют, 10—25 мм длиной, у ножки выемчатые или свободные. Поры закругленные, мелкие, сначала желтые или оранжевые, затем карминно-красные, пурпурные. Поры при надавливании синеют.

Ножка Вначале яйцевидная или шаровидная, позже бочонковидная, кверху суженная, выполненная 40—120 мм высотой и 40—100 мм толщиной. В верхней трети обычно желтая, в средней — красная и в нижней — грязно-охряная. В верхней части до половины бывает с мелким пурпурным сетчатым рисунком.

Мякоть Толстая, мясистая, плотная, беловатая, на срезе слабо синеет (чаще у молодых плодовых тел). Вкус сладковатый, запах у молодых грибов невыразительный, с возрастом — гниющего лука.

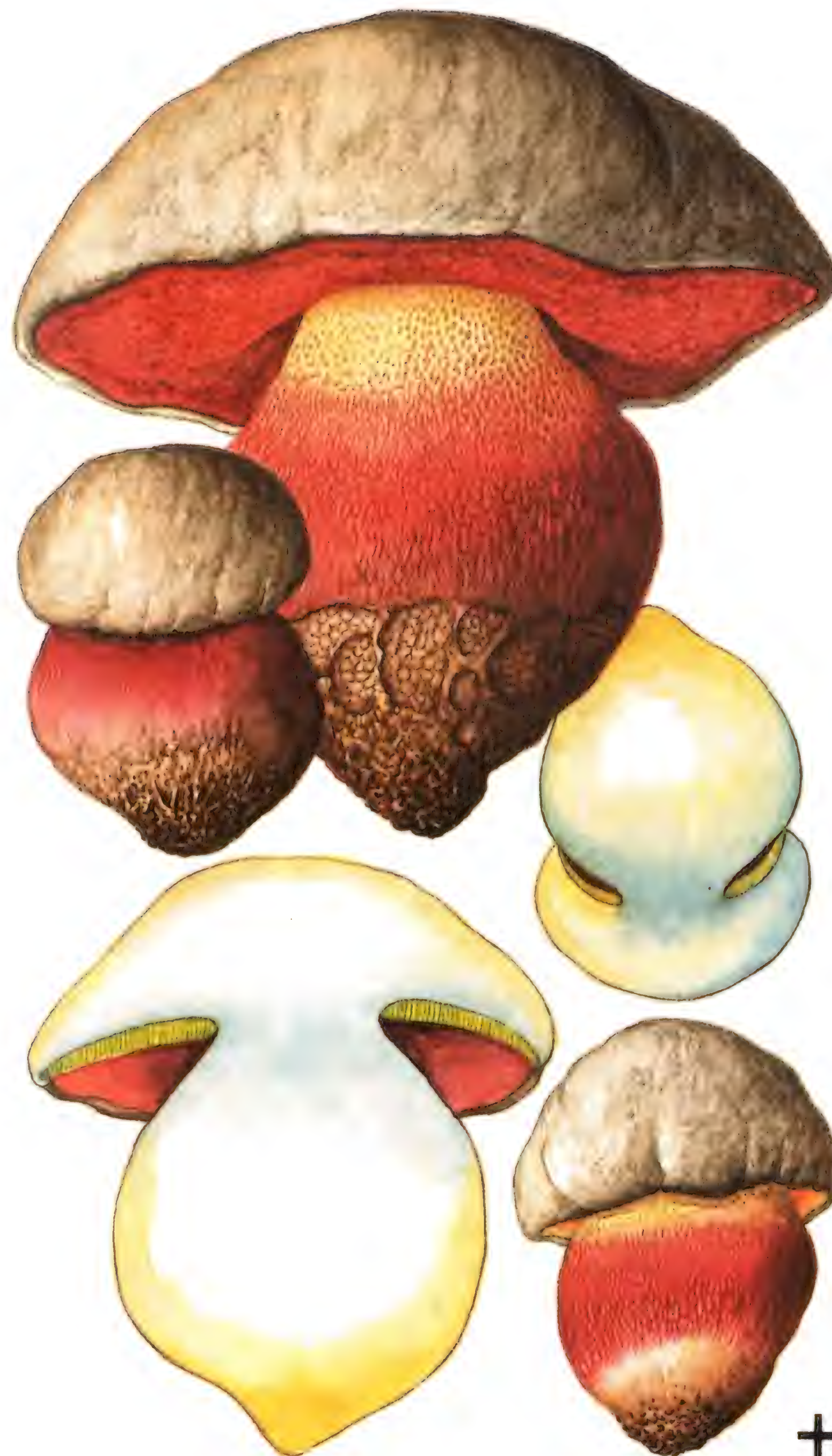
Споровый порошок Оливково-бурый.

Споры 11—15 × 5—7 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, медово-желтые.

Произрастание Растет с июля до конца сентября в светлых лиственных лесах на известковых почвах.

Употребление До последнего времени в литературе данный гриб приводится иногда как ядовитый. Однако в последние годы все чаще стали появляться сведения о нем, как о вполне съедобном и даже вкусном (в вареном и жареном виде) грибе.

Похожесть Сатанинский гриб даже опытные грибники часто путают с ядовитым боровиком розово-золотистым — *Boletus rhodoxanthus* (Krombh.) Kallenb.



Боровик розово-золотистый

Boletus rhodoxanthus (Krombh.) Kallenb.

Ядовитый

Шляпка Охряно-желтая, желто-бурая, часто с нежным красноватым или розоватым оттенком. Вначале бывает слегка бархатистой, сухой и матовой, с возрастом голая, темновато-охряная, при надавливании буреет. Сначала полукруглая, затем выпуклая, позже подушковидная, диаметром 60—200 мм. Трубочки вначале желтые, позже желтовато-зеленоватые, на срезе синеющие, 15—25 мм длиной, у ножки свободные. Поры закругленные, мелкие, сначала желтые, с возрастом карминно-красные или пурпурные, при надавливании синеют.

Ножка Сначала яйцевидная, позже булавовидная или цилиндрическая, сплошная, 50—120 мм высотой и 30—50 мм толщиной с мелкой красной сеткой по ярко-желтому фону, при надавливании синеет.

Мякоть Толстая, мясистая, ярко-желтая, на срезе слегка синеет. Без особого вкуса и запаха.

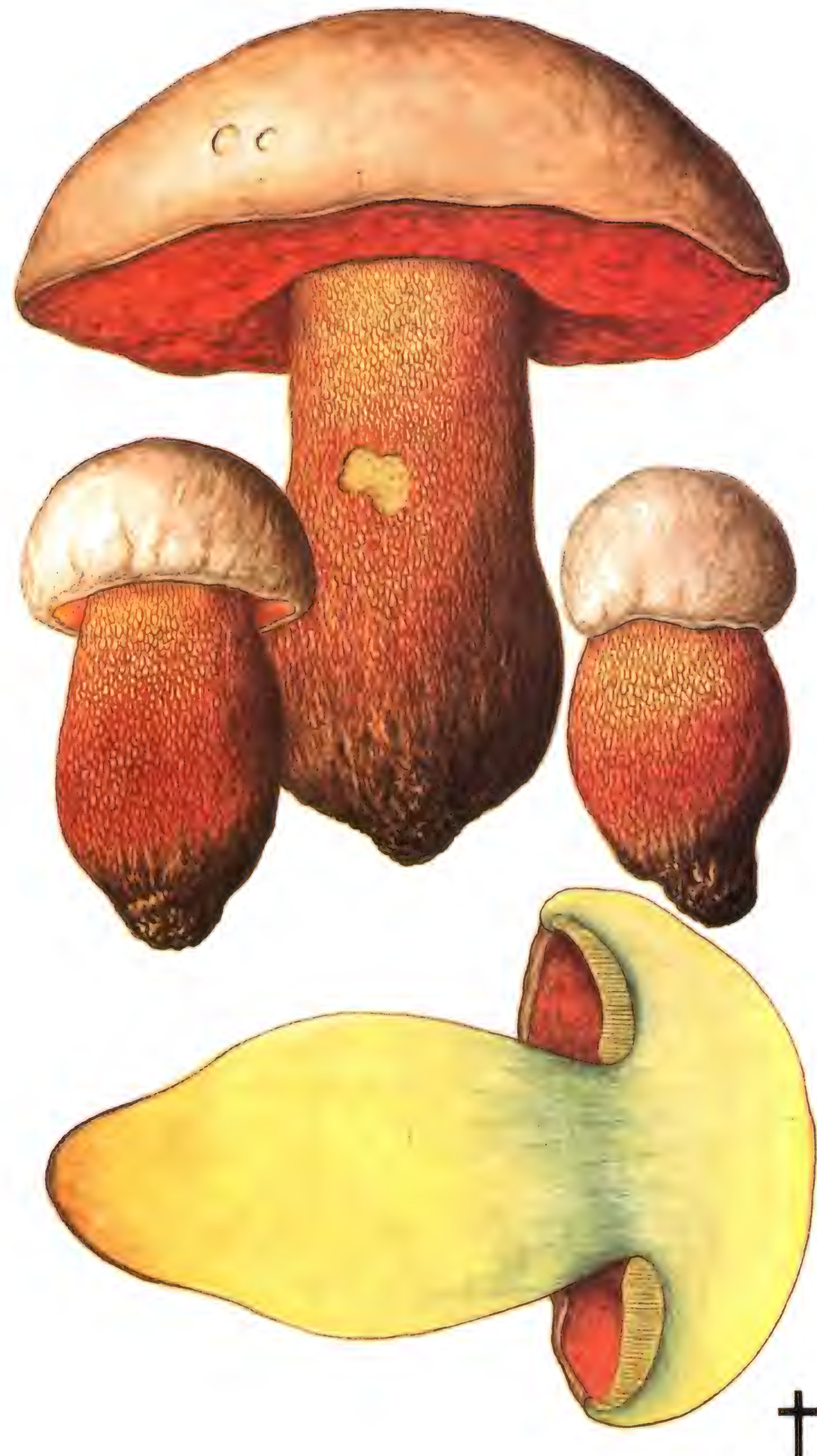
Споровый порошок Оливково-бурый.

Споры 10—15 × 4—5 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, оливково-желтые.

Произрастание Растет с конца июля до половины сентября в теплых лиственных лесах, чаще всего под дубами.

Употребление В сыром виде ядовит. Собирать его не рекомендуем.

Похожесть Боровик розово-золотистый имеет несколько родственных видов, которые отличаются от него цветом шляпки, ножки и мякоти. Боровик блестящий — *Boletus splendidus* Martin, который отличается от него тем, что сетчатый рисунок покрывает лишь часть ножки и более интенсивным посинением мякоти на срезе; боровик розово-пурпурный — *Boletus rhodopurpureus* Smotl. весь пурпурно-красный с ярко-желтой мякотью, быстро синеющий на срезе. Оба вида ядовиты также, как и боровик розово-золотистый.



Обабок (подберезовик) серый

Leccinum griseum (Quél.) Sing.
Syn.: *Leccinum carpini* (R. Schulz.) Mos.

Съедобный

Шляпка Желто-бурая, оливково-бурая, серо-бурая, черно-коричневая, черноватая, морщинистая, и бугристая, голая, при сухой погоде обычно растрескивающаяся. Вначале полукруглая, с возрастом подушковидная, диаметром 80—140 мм. Трубочки вначале беловатые или сливочно-кремовые, позже желтовато-серые. Поры закругленные, мелкие, неровные, беловатые серо-желтоватые, с возрастом желто-серые.

Ножка Цилиндрическая, книзу утолщенная, под шляпкой суженная, сплошная, 50—130 мм высотой и 10—35 мм толщиной, продольно-волокнистая, по белому или кремовому фону покрытая темно-коричневыми или черноватыми чешуйками.

Мякоть В шляпке сравнительно мягкая, в ножке волокнистая, беловатая, светло-желтоватая, на срезе сначала становится серо-фиолетовой, позже полностью чернеет. Без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок Табачно-бурый.

Споры 10—20 × 5—7 мкм, веретеновидные, гладкие, бурovато-желтые.

Произрастание Растет с июня до конца октября в лиственных лесах, в основном под грабом и под орешником.

Употребление Хороший съедобный гриб, по своим вкусовым качествам такой же, как и все остальные виды подберезовиков. Идет для приготовления соусов и жаркого.

Похожесть На обабок серый похож обабок (подберезовик) жестковатый — *Leccinum duriusculum* (Schulz. ap. Fr.) Sing., у которого шляпка серовато-бурая или красно-бурая, а трубочки и поры сначала беловатые, в зрелости грязновато-кремовые, белая ножка слегка покрыта буроватыми чешуйками. Мякоть в основании ножки синеет, никогда не чернеет. Растет летом и осенью только под тополем. Это очень вкусный съедобный гриб.



Обабок (подберезовик) жестковатый

Leccinum duriusculum (Schulz. ap. Fr.) Sing.

Съедобный

Шляпка Красно-бурая, охряно-буроватая или серобурая, вначале слегка чешуйчатая или опушенная, в зрелости голая, сухая и матовая. У молодых грибов полукруглая, позже выпуклая и наконец подушковидная, диаметром 60—150 мм. Трубочки 12—25 мм длиной, белые или беловатые, потом грязноватокремовые или сероватые, при надавливании буреют.

Ножка 50—150 мм высотой и 10—30 мм толщиной, цилиндрическая или веретеновидная, у основания иногда заостренная, в верхней части белая или кремовая, в нижней части буроватая, у основания синеватая, слегка покрыта бурыми чешуйками.

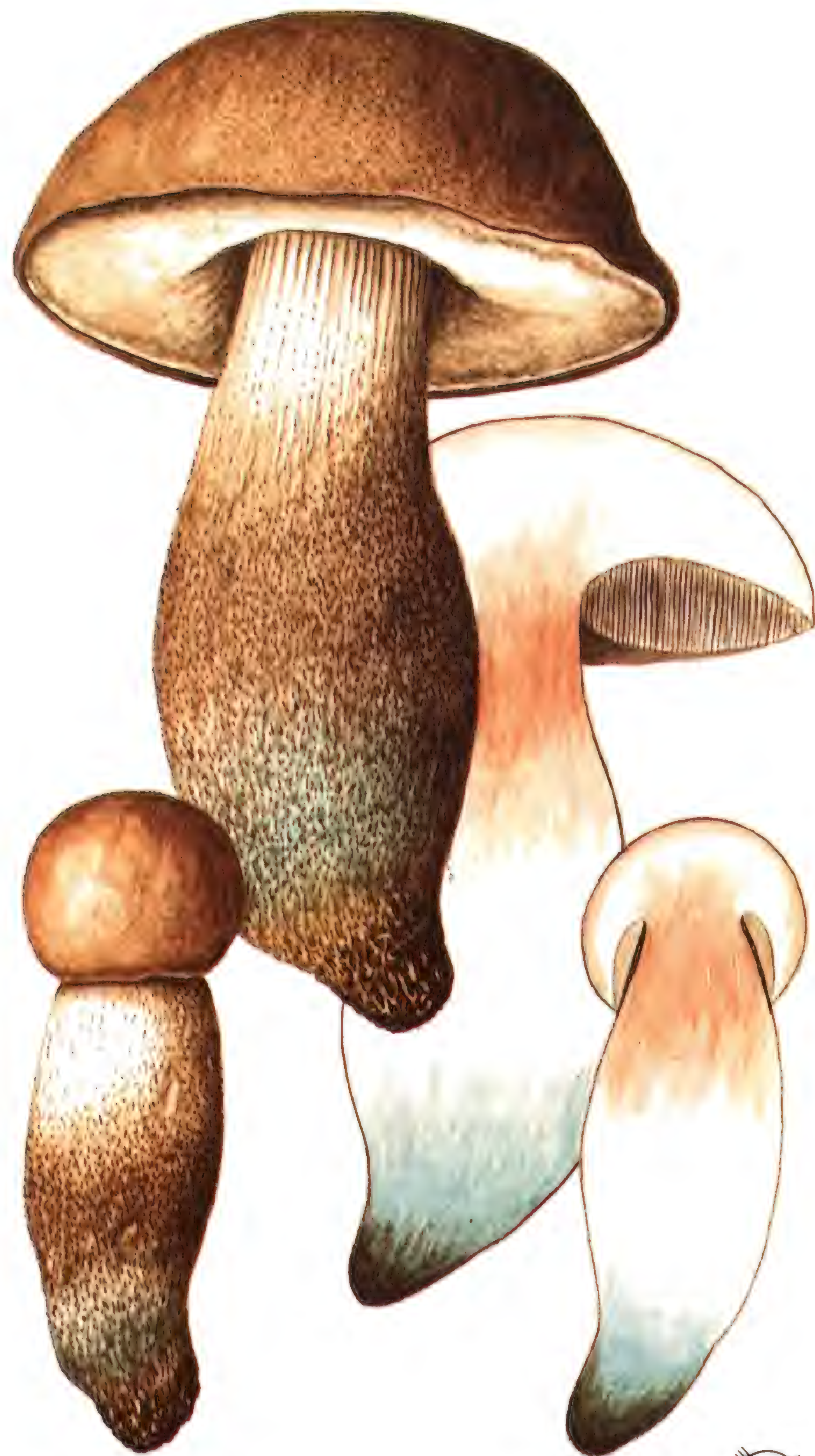
Мякоть Твердая, белая, в ножке и на вершине шляпки розовеет, в основании ножки синеет. Вкус приятный, запах грибной.

Споровый порошок Оливково-бурый.

Споры 13—17 × 5—7 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, медово-охряные.

Произрастание Растет на почве в лиственных лесах и на полянах с конца июля до середины ноября. Плодовые тела появляются одиночно или очень небольшими группами под тополями.

Употребление Этот гриб считается одним из самых вкусных подберезовиков, так как у него твердая и очень вкусная мякоть, очень редко бывает червивым. Идет для приготовления самых различных блюд. Можно также сушить.





Подберезовик (березовик) обыкновенный, обабок

Leccinum scabrum (Bull.: Fr.) S. F. Gray
Syn.: *Boletus lencophareus* Pers.

Съедобный

Шляпка Желто-бурая, красно-бурая, серо-бурая или черно-коричневая, гладкая и голая, при сырой погоде слегка слизистая, при сухой погоде почти блестящая. Вначале полукруглая или колокольчато-выпуклая, в зрелости подушковидная, диаметром 50—150 мм. Трубочки вначале беловатые, позже грязновато-кремовые, сероватые, 10—25 мм длиной, у ножки свободные или выемчатые. Поры закругленные, мелкие, сначала беловато-кремовые, с возрастом охряно-сероватые.

Ножка Цилиндрическая, кверху утонченная, к основанию расширяющаяся, выполненная, 80—170 мм высотой и 10—35 мм толщиной, с буроватыми чешуйками на белом фоне.

Мякоть Белая или беловато-кремовая, на срезе цвет не меняет. Без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок Бурый.

Споры 14—20 × 4—6 мкм, продольно-веретеновидные, гладкие, желтовато-бурые.

Произрастание Растет на почве с июля до конца ноября в лиственных лесах под березами.

Похожесть Подберезовик обыкновенный имеет ряд родственных видов. Это: подберезовик болотный белый — *Leccinum holopus* (Rostk.) Watl. и подберезовик черный — *Leccinum melaneum* (Smotl.) Pil. et Dermek. Подберезовик болотный растет на торфяных почвах в основном под карликовыми березами, но также и под другими видами берез. Шляпка белая, трубочки и поры беловато-кремовые, ножка вначале целиком белая, позже буровато-чешуйчатая. Мякоть белая. Съедобный, но очень редко встречающийся вид. Подберезовик черный растет в сырых березовых лесах. Шляпка всегда черного цвета, ножка кремовая с черными чешуйками, мякоть белая. Съедобный.



Подосиновик красно-бурый

Leccinum testaceoscabrum (Secr.) Sing.

Съедобный

Шляпка Вначале оранжевая или желто-оранжевая, в зрелости светлеет, почти охряно-желтая. Сначала нежно бархатистая, матовая и сухая, позже голая, вначале полушаровидная, позже выпуклая, затем подушковидная, диаметром 60—160 мм. Трубочки светло-сероватые. 10—30 мм длиной, у ножки свободные, поры закругленные, мелкие, дымчато-серые, в зрелости грязновато-буроватые.

Ножка Булавовидная или цилиндрическая, сплошная, 80—220 мм высотой и 20—70 мм толщиной, с частыми черными чешуйками на беловатом или сероватом фоне, с возрастом буреющими.

Мякоть Толстая, мясистая, плотная, белая, на срезе цвет меняет на розовато-фиолетовый или серовато-фиолетовый, в основании ножки на синевато-зеленоватый. С приятным вкусом, без особого запаха.

Споровый порошок Бурый.

Споры 13—17 × 4—6 мкм, продольно-веретеновидные, гладкие, медово-буроватые.

Произрастание Растет на почве с июня до конца октября под березами. В некоторых местах встречается очень часто. Чаще всего встречается в березовых рощах.

Употребление Вкусный съедобный гриб. Можно его тушить и подавать в качестве гарнира к мясным блюдам. Особенно ценится потому, что мякоть у него толстая, мясистая и редко бывает червивая.

Похожесть На подосиновик желто-бурый очень похож обабок (подберезовик) изменчивый — *Leccinum decipiens* (Sing.) Pil. et Dermek. Растет летом и осенью, только под тополем. Шляпка у него желто-бурая, ножка покрыта шершавыми бурыми чешуйками, мякоть твердая, белая, на срезе меняет цвет на фиолетовый, в основании ножки синеет. Съедобный и вкусный, также как и подосиновик желто-бурый.



Подосиновик красный, красноголовик

Leccinum aurantiacum (Bull.: St-Am.) S. F. Gray

Съедобный

Шляпка Красно-оранжевая, темно-красная или кирпично-красная. Вначале слегка бархатистая, матовая и сухая, затем голая. Сначала бывает полукруглая, с прижатым краем к ножке, позже выпуклая и наконец подушковидная, диаметром 40—150 мм. Край шляпки бывает тонкий со свисающей по краю кожицей. Трубочки вначале беловатые, позже светлосероватые с оливковым оттенком, 7—30 мм длиной, у ножки выемчатые или свободные. Поры закругленные, мелкие, сначала сливочно-кремовые, потом оливково-сероватые.

Ножка Цилиндрическая или булавовидная, сплошная, 50—180 мм высотой и 15—50 мм толщиной, вначале покрыта белыми чешуйками, позже чешуйки становятся ржаво-бурыми или каштаново-бурыми.

Мякоть Толстая, мясистая, твердая, белая, на срезе изменяет цвет на серо-фиолетовый, позже на буровато-красный, и наконец на серо-черный. С приятным вкусом, без особого запаха.

Споровый порошок Бурый, оливково-бурый, после высыхания табачно-бурый.

Споры 13—17 × 4—5 мкм, веретеновидные, гладкие, желтовато-бурые.

Произрастание Растет в основном с июля по ноябрь в осиновых лесах или под одиночными осинами.

Употребление Съедобный и вкусный гриб, который можно тушить и подавать в виде гарнира к мясным блюдам, добавлять в плов и сушить.

Похожесть На подосиновик красный очень похож обабок (подберезовик) дубовый — *Leccinum quercinum* Pil., который отличается от него красно-бурой шляпкой и ножкой, покрытой буроватыми чешуйками. Чешуйки в середине ножки более густые. Плодовые тела обычно крепкие и твердые. Растет с июня по ноябрь в дубовых лесах. Съедобный и вкусный.



Желчный гриб

Tylopilus felleus (Bull.: Fr.) P. Karst.
Syn.: *Boletus felleus* Bull.: Fr.

Несъедобный

Шляпка Светло-буроватая, желто-буроватая или темно-бурая, гладкая, вначале бархатистая и матовая, сухая в зрелости голая. Вначале полукруглая, позже выпуклая, с возрастом подушковидная, центральная, а иногда эксцентрическая, диаметром 50—120 мм. Трубочки вначале белые, позже серовато-розовые, с возрастом грязно-розовые, 15—20 мм длиной, у ножки свободные. Поры закругленные, граненые, мелкие, вначале белые, позже розоватые, с возрастом розовые, при надавливании буреют.

Ножка Вначале клубневидная, позже булавовидная или цилиндрическая, центральная или эксцентрическая, выполненная, 50—125 мм высотой и 10—25 мм толщиной, вверху беловатая или сливочно-желтая, остальная часть желтоватая или охряно-желтая, с бурым сетчатым узором. Ребра сетки сравнительно толстые и выпуклые, так что сетка очень заметна.

Мякоть Упругая, белая, на срезе цвет не меняет. Вкус сладковатый, позже очень горький, без особого запаха.

Споровый порошок Розовый, розовато-коричневый.

Споры 10—15 × 4—5 мкм, эллипсоидно-веретеновидные, гладкие, бесцветные или слегка серо-розоватые.

Произрастание Растет на почве с июня до конца октября в хвойных и смешанных лесах. Чаще всего на песчаных почвах.

Употребление Несъедобный, очень горький гриб. Даже несколько долек желчного гриба случайно попавших в еду делают блюдо горьким.

Похожесть Желчный гриб можно спутать с сетчатой формой белого гриба. Их трудно различить. Желчный гриб в зрелости имеет трубочки и поры розового цвета. У сетчатой формы белого гриба в зрелости трубочки и поры зеленовато-желтого цвета. Если плодовые тела обоих видов молодые и поры у них еще белые, то лучше всего попробовать мякоть на вкус.



Рыжик деликатесный

Lactarius deliciosus (L.: Fr.) S. F. Gray

Съедобный

Шляпка Охряно-оранжевая или кирпично-оранжевая с ржаво-бурыми концентрическими зонами, местами бывает покрыта зеленоватыми пятнами. Вначале выпуклая с завернутым вниз краем, позже бывает плоская, в середине вдавленная или воронковидная, поверхность шляпки гладкая, вначале слегка бархатистая, позже голая, диаметром 50—150 мм. Пластинки дугообразно нисходящие, очень частые, 4—6 мм шириной, желто-оранжевые, в зрелости ярко-оранжевые, при надавливании зеленеют.

Ножка Цилиндрическая, 30—70 мм высотой 10—25 мм толщиной, внутри вначале выполненная, пористая, позже полая. Поверхность гладкая или красно-оранжевая, местами зеленоватая, пятнистая.

Мякоть Очень хрупкая, беловатая или сливочно-желтоватая, на срезе цвет сразу же меняет на оранжевый или морковно-красный, позже бледнеет и приобретает зеленоватый оттенок. Запах приятный, вкус пряный, пикантный. Млечный сок от оранжевого до красно-оранжевого цвета, который через несколько часов становится серовато-зеленым.

Споровый порошок Беловатый со слабым желтовато-розоватым оттенком.

Споры 7—9 × 6—7 мкм, шаровидные или яйцевидные, поверхность густо покрыта короткими шипами и сеткой, светло-кремовые или бесцветные.

Произрастание Плодовые тела растут на почве с августа по ноябрь в горных еловых лесах.

Употребление Съедобный гриб, из рыжиков самый вкусный. Лучше всего его мариновать. Хорошо также тушить с луком и красным перцем и подать к омлету.

Похожесть В низменных сосновых лесах растет большая по размеру сосновая форма рыжика деликатесного — *Lactarius deliciosus* var. *pini* Vassilk. Он такой же вкусный как рыжик деликатесный, но встречается реже.





Волнушка розовая, волнянка

Lactarius torminosus (Schaeff.: Fr.) S. F. Gray

Несъедобный в сыром биде

Шляпка Красновато-розовая, вначале бархатистая, волосистая, позже бывает в центре почти голая, опушенность остается по краю шляпки. Сначала выпуклая, в середине воронковидная с завернутым вниз краем. диаметром 50—120 мм. Пластинки слегка нисходящие, очень частые, 3—4 мм шириной, вначале светло-кремовые, позже розовато-желтоватые.

Ножка Цилиндрическая, центральная 30—70 мм высотой и 10—25 мм толщиной, внутри сначала пористая, потом полая, гладкая или местами ямчатая, голая, охряно-красноватая или розовато-красноватая.

Мякоть Твердая и хрупкая, белая, на срезе цвет не меняет. Запах невыразительный, иногда отдающий скипидаром. Млечный сок всегда белый, вяжущий и очень едкий.

Споровый порошок Светло-кремовый.

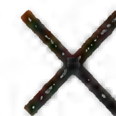
Споры 7,5—10 × 6—7,5 мкм, шаровидные или яйцевидные, с бородавчатой поверхностью и тонкой сеткой, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с сентября до конца октября в березовых лесах или под одиночными березами в смешанных лесах, одиночно или большими группами.

Употребление Несъедобный гриб в сыром виде. Используется исключительно для маринования, засола и требует особенно тщательного предварительного отваривания в течение 15—20 мин. (отвар вылить!).

Похожесть На волнушку очень похожа несъедобная белянка, волнушка белая — *Lactarius pubescens* Fr., которая отличается более светлым цветом и менее заметными концентрическими зонами на шляпке. Растет летом и осенью в лиственных лесах.





Молочай, подмолочник

Lactarius volemus (Fr.) Fr.

Съедобный

Шляпка Желто-бурая или бурая, без зон, сухая, матовая, вначале бархатистая, тонковолокнистая, с возрастом голая и часто растрескивающаяся. Вначале выпуклая с загнутым краем, позже почти плоская, в центре вдавленная, воронковидная, диаметром 80—150 мм. Пластинки нисходящие, частые, 4—7 мм шириной, вначале кремовые, позже желтоватые, при надавливании буреющие.

Ножка Цилиндрическая, сплошная, 50—120 мм высотой и 15—25 мм толщиной, гладкая и голая, желтовато-бурая, светло-красно-бурая или бурая, но всегда светлее, чем шляпка.

Мякоть Твердая и хрупкая, кремовая или светло-желтоватая, на изломе буреющая, с селедочным запахом, вначале сладковатая, позже неприятно вяжущая. Млечный сок обильный, белый, на воздухе сереет.

Споровый порошок Кремовый, светло-охристый.

Споры 8—12 × 7—11 мкм, почти шаровидные, шиповидные с сетчатым рисунком, светло-охристые.

Произрастание Растет на почве с июня по октябрь в лиственных и хвойных лесах.

Употребление Съедобный гриб. Используется преимущественно для засола и маринования, но можно употреблять и в жареном виде.

Похожесть Даже самые невнимательные грибники вряд ли спутают молочай с некоторыми несъедобными рыжиками. Наиболее близок к молочаю несъедобный млечник серо-розовый — *Lactarius helvus* (Fr.) Fr., у которого шляпка охряно-бурая с красноватым оттенком, без зон. Ножка охряно-бурая, с возрастом полая. Мякоть светло-охряная, с пряным запахом (кумарина) или цикория. Млечный сок прозрачный, бесцветный, с горьковатым вкусом. Растет в хвойных и смешанных лесах.



Сыроежка пищевая, съедобная

Russula vesca Fr.

Съедобный

Шляпка Светло-охряная, цвета мясо-красная или буровато-красная, часто по светло-желтоватому фону с розоватыми или фиолетовыми пятнами, по краям сначала гладкая, позже слегка полосатая. Вначале полушаровидная, потом выпуклая, затем плоская, в центре воронковидная. Поверхность голая, в некоторых местах кожица легко отделяется. Диаметр 40—120 мм. Пластинки хрупкие, ломкие, вначале белые, в зрелости по краю с ржавыми пятнами, частые, 7—10 мм шириной, у ножки свободные, у края шляпки закругленные.

Ножка Цилиндрическая, к основанию суженная, полая, 30—60 мм высотой и 15—25 мм толщиной, твердая, белая, у основания желтоватая или ржаво-охряная.

Мякоть Хрупкая, белая, на срезе местами ржаво-буреющая. Вкус приятный, напоминающий лесной орех. У молодых грибов запах невыразительный, в зрелости с селедочным запахом.

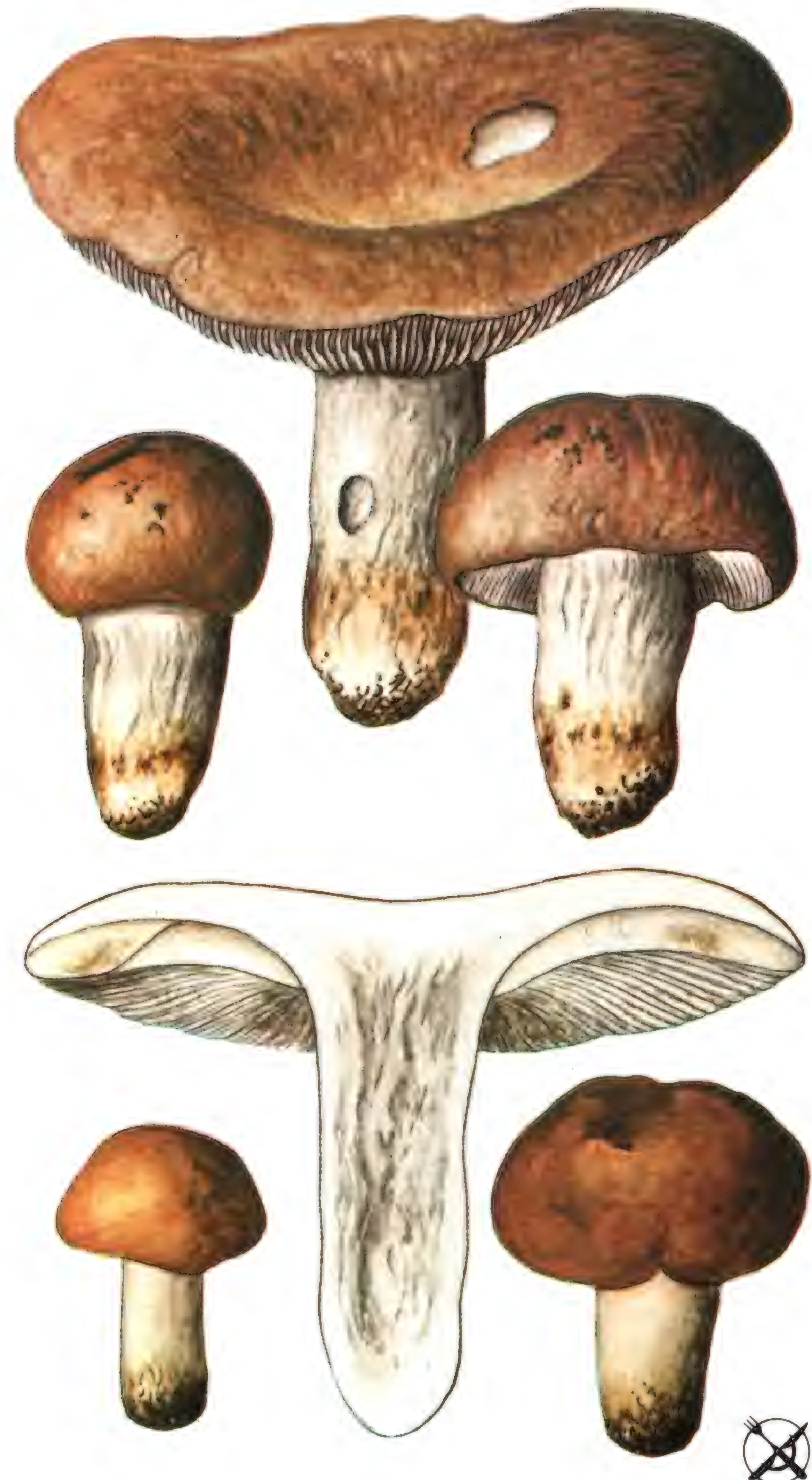
Споровый порошок Беловатый.

Споры 6—8 × 5—6 мкм, почти шаровидные или яйцевидные, с мелкими точками на поверхности, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с июня по октябрь в лиственных и хвойных лесах. При хорошей погоде плодовые тела появляются обильно. Часто бывает червивым.

Употребление Очень хороший съедобный гриб, относящийся к самым вкусным сыроежкам. Можно варить и тушить.

Похожесть Красную или розовую шляпку имеет слабо ядовитая сыроежка едкая, рвотная — *Russula emetica* (Schaeff.: Fr.) S. F. Gray, которая от сыроежки пищевой отличается меньшими размерами, кремово-желтоватыми пластинками, а также острым, жгучим вкусом. У детей и пожилых людей может вызвать легкое отравление.



Сыроежка сине-желтая

Russula cyanoxantha (Schaeff.: Schw.) Fr.

Съедобный

Шляпка Может быть самых разнообразных цветов и оттенков. Чаще всего серо-зеленая, грифельно-серая, сине-серая, фиолетовая, в середине часто желтоватая или охряная, по краю иногда розовая. Поверхность шляпки при сырой погоде клейкая, слизистая, блестящая и радиально-волокнистая. Форма вначале полукруглая, позже выпуклая, с возрастом плоская и в середине вдавленная, диаметром 50—160 мм. Пластинки мягкие, упругие, неломкие, частые, 5—10 мм шириной, у ножки свободные, у края закругленные, вначале белые, позже сливочно-желтоватые.

Ножка Цилиндрическая, выполненная, позже пористая и хрупкая, 50—120 мм длиной и 15—30 мм толщиной, нередко поверхность морщинистая, голая, белая, местами с нежным фиолетовым оттенком.

Мякоть Твердая, упругая и сочная, белая, на срезе цвет не меняет. Вкус ореховый, без особого запаха.

Споровый порошок Беловатый.

Споры 8—9 × 7—8 мкм, почти шаровидные, с точками на поверхности, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с июня по ноябрь в лиственных и хвойных лесах, в низинах и горах.

Употребление Хороший съедобный гриб, один из самых вкусных среди сыроежек. Можно варить, готовить гарнир к мясным блюдам. Молодые плодовые тела хороши для маринования.

Похожесть На сыроежку сине-желтую очень похожа съедобная сыроежка сизая — *Russula palumbina* Quél., у которой шляпка грифельно-серая или фиолетово-серая, пластинки вначале белые, потом кремовые, хрупкие и ломкие, ножка белая, местами розоватая или слегка фиолетовая, морщинистая. Растет летом и осенью в лиственных лесах.





Сыроежка зеленоватая

Russula virescens (Schaeff.: Zant.) Fr.

Съедобный

Шляпка Толстая, мясистая, очень твердая, медно-зеленая или светло-оливкого-охряная с ржаво-бурыми пятнами, обычно сухая, шероховатая, с толстым волнистым рубчатым краем. Вначале шаровидная, позже выпуклая, с возрастом плоская, в середине слегка вогнутая, диаметром 60—140 мм. Кожица от мякоти не отделяется. Пластинки частые, 5—10 мм шириной, у ножки свободные, вначале белые, позже сливочно-кремовые, в зрелости по краю бывают местами буро-охряные.

Ножка Цилиндрическая, 60—120 мм высотой и 15—40 мм толщиной, вначале выполненная и твердая, с возрастом губчатая и хрупкая, белая, при надавливании желтеет.

Мякоть Вначале очень плотная и хрустящая, позже мягкая, легко крошится. Белая, на срезе становится ржаво-охристой. Вкус сладковатый — ореховый, без особого запаха.

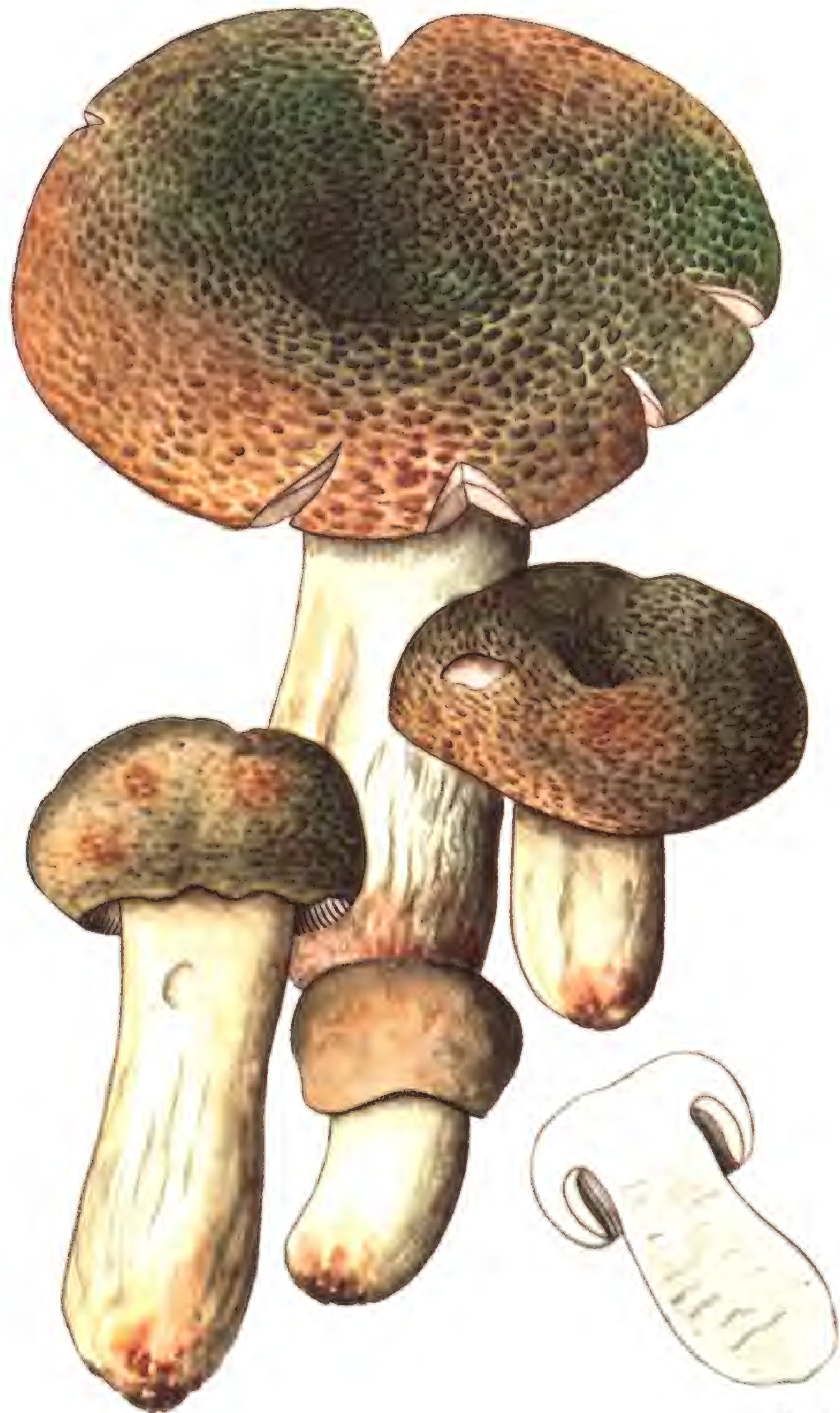
Споровый порошок Белый, иногда светло-кремовый.

Споры 8—9 × 7—8 мкм, почти шаровидные, с мелкими шипами и точками на поверхности, частично покрытые сеткой, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с июня по октябрь в лиственных и смешанных лесах. Чаще всего под дубами и под березами.

Употребление Относится к группе самых вкусных сыроежек. Идет для приготовления самых разнообразных блюд.

Похожесть Сыроежка зеленоватая имеет весьма характерные признаки, однако неопытные грибники могут спутать со смертельно ядовитой бледной поганкой — *Amanita phalloides* (Vaill.: Fr.) Secr. Сыроежка зеленоватая четко отличается от бледной поганки отсутствием кольца на ножке, клубневидного утолщения в основании ножки и вольвы.





Сыроежка зеленая

Russula aeruginea Lindbl. in. Fr.
Syn.: *Russula graminicolor* (Secr.) Quél. s. auct.

Съедобный

Шляпка Вначале полушаровидная, позже выпукло-распростертая, с возрастом плоская, в середине слегка вогнутая, с рубчатым краем, зеленая, оливково-зеленая, желто-зеленая, в середине обычно более темная. Кожица вначале слизистая или клейковато-влажная, местами легко отделяется от мякоти, 30—100 мм диаметром. Пластинки белые, позже соломенно-желтые, 8—10 мм шириной, частые, тонкие, хрупкие, у ножки приросшие, у края шляпки закругленные.

Ножка Цилиндрическая, 40—80 мм высотой и 10—20 мм толщиной, вначале выполненная, с возрастом пористая, поверхность белая, у основания с ржавыми пятнами, гладкая, голая, шелковистая, блестящая.

Мякоть Хрупкая, белая, на срезе цвет не меняет, вкус жгучий, без особого запаха.

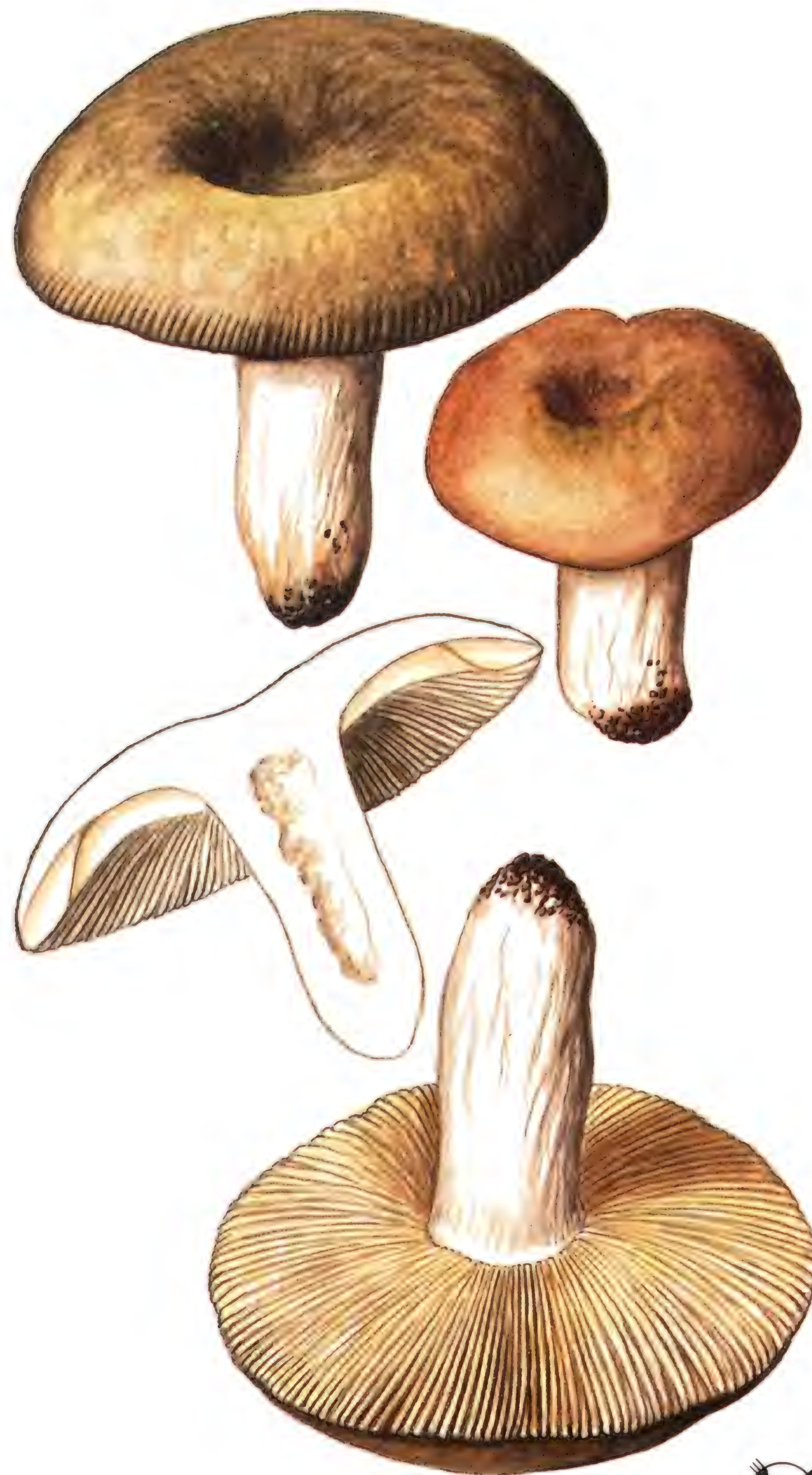
Споровый порошок Кремовый.

Споры 8 × 6—7 мкм, почти шаровидные с мелкими шипами и частичным сетчатым рисунком на поверхности, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с июня по октябрь в хвойных и лиственных лесах. Плодовые тела появляются малыми группами под елями и березами.

Употребление Съедобный гриб, хотя мякоть и пластинки имеют жгучий вкус. После отваривания жгучесть исчезает.

Похожесть На сыроежку зеленую похожа по цвету съедобная сыроежка зеленовато-буроватая — *Russula heterophylla* (Fr.) Fr., у которой зеленая, желто-зеленая или оливково-зеленая шляпка, обычно бурая в середине. Пластинки сначала белые, позже светло-желтоватые, по краю шляпки раздвоенные. Растет с июля по октябрь в лиственных лесах, главным образом под буками.





Сыроежка желтая, светло-желтая

Russula claroflava Grove s. Melz. et Zv.
Syn.: *Russula flava* (Rom.) Rom. ap. Lindbl.

Съедобный

Шляпка Вначале полукруглая, выпуклая, позже плоская, голая, матовая, лимонно-желтая или хромово-желтая, кожица частично снимается, 50—80 мм диаметром. Пластинки 6—8 мм шириной, частые, у ножки свободные, вначале белые, позже желтоватые, на срезе и с возрастом черновато-серые.

Ножка 40—60 мм высотой и 8—12 мм толщиной, цилиндрическая, вначале гладкая, потом слегка морщинистая. У молодых плодовых тел белая. С возрастом сероватая, вначале выполненная, позже с камерными полостями.

Мякоть Очень хрупкая, белая, на срезе приобретает серый оттенок. Вкус мягкий или вяжущий, без особого запаха.

Споровый порошок Светло-охристый.

Споры 8—10 × 7—8 мкм, эллипсоидные, с шипами и частичной сеткой на поверхности, бесцветные.

Произрастание Растет на почве с конца июля по октябрь в лиственных лесах, в сырых травянистых местах, главным образом под березами, тополями и ольхами. Плодовые тела появляются небольшими группами.

Употребление Съедобный гриб, но не очень вкусный. Кроме того очень хрупкий и в корзине быстро крошится.

Похожесть На сыроежку желтую похожа съедобная сыроежка сереющая — *Russula decolorans* (Fr.) Fr., которая отличается от нее более крупными размерами плодовых тел и кирпично-красным или оранжевым цветом шляпки. Растет с июля до конца сентября в сырых сосновых лесах, чаще всего у подножья гор.



Сыроежка оливковая

Russula olivacea (Schaeff.: Secr.) Fr.

Съедобный

Шляпка У молодых плодовых тел почти шаровидная, затем выпуклая, с возрастом плоская, в середине часто вдавленная, по краю гладкая, пурпурная, винно-красная, фиолетовая, оливково-зеленая или охряная. Бывает одноцветная или самых различных оттенков. Вначале бывает голая, позже бархатистая. Диаметром 100—200 мм. Пластинки 6—10 мм шириной, частые, достаточно толстые, у ножки сначала приросшие, позже свободные, у края шляпки закругленные, вначале желтые, позже желто-оранжевые.

Ножка Цилиндрическая или веретеновидная, 60—150 мм высотой и 25—40 мм толщиной, гладкая, бархатистая, кремовая с пурпурным оттенком, часто пурпурно-красная, в зрелости у основания желтая или ржаво-буроватая. Внутри вначале выполненная, позже пористая.

Мякоть Вначале сочная, белая, на срезе цвет не меняет. Без особого вкуса и запаха.

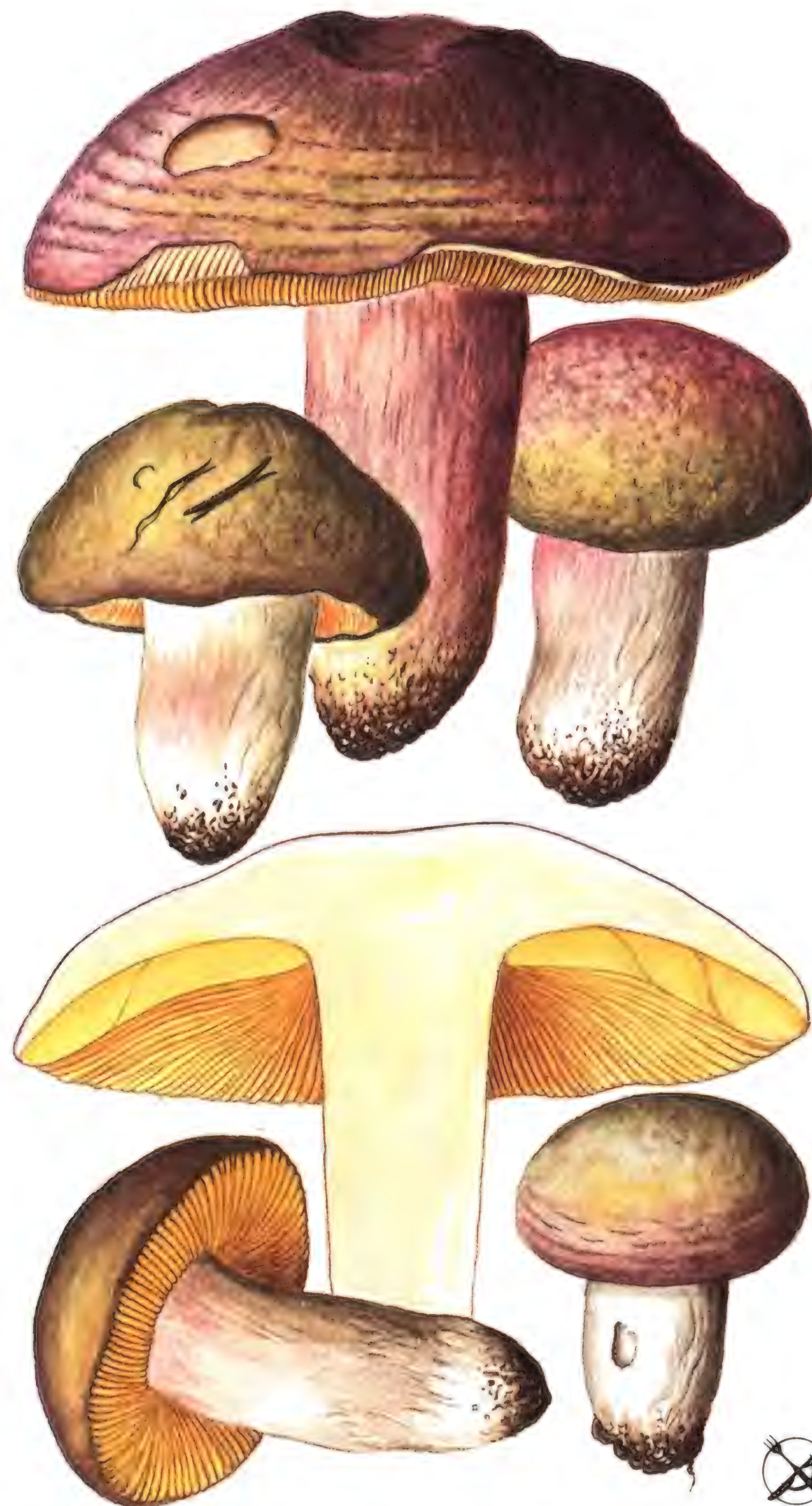
Споровый порошок Ярко-желтый.

Споры 8—13 × 8—12 мкм, почти шаровидные с шипами на поверхности, светло-желтые.

Произрастание Растет на почве с июня по октябрь в лиственных и хвойных лесах.

Употребление Вкусный съедобный гриб, очень мясистый. Ценен особенно тем, что появляется ранним летом, когда других грибов еще мало.

Похожесть На сыроежку оливковую похожа цветом и размером съедобная сыроежка зелено-красная, лайковая — *Russula alutacea* (Pers.: Fr.) Fr., у которой шляпка винно-красная, буро-красная, фиолетовая, оливковая, желто-зеленая или охряная, ножка толстая, цилиндрическая, чисто белая. Мякоть белая, с приятным запахом и вкусом. Растет с июня по сентябрь в лиственных лесах.



Сыроежка золотистая

Russula aurata With.: Fr.

Съедобный

Шляпка У молодых плодовых тел плоско-распростертая, в середине часто вдавленная, с рубчатым краем. Поверхность голая, слегка слизистая и блестящая, позже бархатистая, матовая. Вначале киноварно-красная затем с красными по желтому фону пятнами, оранжевая или целиком хромово-желтая. Диаметром 60—120 мм. Пластинки 6—10 мм шириной, частые, у ножки свободные, у края шляпки закругленные, вначале кремовые, позже желтые, по краю хромово-желтые.

Ножка Цилиндрическая или булавовидная, 35—80 мм высотой и 15—25 мм толщиной, белая с желтоватым оттенком, гладкая или морщинистая, голая. В начале выполненная, с возрастом пористая.

Мякоть Очень хрупкая, беловатая, под кожицей шляпки золотисто-желтая, на срезе цвет не меняет. Без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок Желтый.

Споры 9—12 × 9—11 мкм, бородавчатые с гребешкововидной сеткой, желтоватые.

Произрастание Растет на почве с июня до конца сентября в лиственных и хвойных лесах.

Употребление Съедобный вкусный гриб. Единственный недостаток его в том, что мякоть в зрелости очень хрупкая и сильно крошится.

Похожесть На сыроежку золотистую, на первый взгляд, очень похожа несъедобная сыроежка красивая — *Russula lepida* Fr., которая отличается от нее тем, что все плодовое тело очень твердое, а шляпка всегда киноварно-красная. Мякоть без особого вкуса с фруктовым запахом. При варке пахнет скипидаром. Растет с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах.





Сыроежка буреющая

Russula xerampelina (Schaeff.: Secr.) Fr.

Съедобный

Шляпка Вначале полукруглая, позже выпуклая и наконец плоская, в середине обычно вдавленная или вогнутая. Поверхность шляпки вначале слегка слизистая, позже сухая, матовая и нежно-бархатистая. Цвет весьма разнообразный и зависит от того, под какими деревьями растет сыроежка буреющая. В хвойных лесах шляпка ярко-карминная, винно-красная или пурпурная, в дубовых лесах бывает светлее, чаще розовая, оливковая или буро-красная, под березами же желтая или желто-зеленая, иногда с фиолетовым краем. Диаметром 60—120 мм. Пластинки кремово-белые, позже желтовато-охристые, при надавливании буреющие, 7—12 мм шириной, частые, хрупкие, у ножки свободные, у края закругленные.

Ножка Цилиндрическая, 40—80 мм высотой и 15—30 мм толщиной, голая, гладкая или слегка морщинистая, белая с красноватым оттенком или вся красная. Внутри вначале выполненная, позже пористая.

Мякоть Вначале белая или сливочно-кремовая, на срезе становится буровато-желтой. Вкус у молодых плодовых тел немного острый, позже невыразительный. Запах невыразительный, с возрастом — селедочный.

Споровый порошок Светло-охристый.

Споры 8—13 × 8—11 мкм, коротко-эллипсоидные, с мелкими шипами на поверхности, желтоватые.

Произрастание Растет на почве с августа до конца ноября в лиственных и хвойных лесах.

Употребление Съедобный гриб. Употребляется в свежем виде.

Похожесть Сыроежка буреющая имеет сходство со съедобной сыроежкой медовой — *Russula melliolens* Quél., у которой шляпка красная или красно-бурая, пластинки вначале белые, позже сливочно-желтоватые, ножка белая, изредка с красноватыми оттенками. Растет летом в лиственных лесах, в основном под дубами.



Дождевик настоящий, шиповатый, жемчужный

Lycoperdon perlatum Pers.: Pers.

Съедобный

Плодовое тело Обычно булавовидное или грушевидное. Шаровидная плодовая часть имеет диаметр 20—50 мм. Цилиндрическая нижняя часть стерильная, 20—60 мм высотой, 12—22 мм толщиной. Вначале белое, шиповато-бородавчатое (в основном в верхней шаровидной части), с возрастом охристое, бурое и голое. Глеба у молодых плодовых тел белая, упругая. После созревания и высыхания плодового тела, белая глеба превращается в оливково-бурый споровый порошок, который выходит наружу через образовавшееся отверстие в верхушке шаровидной части.

Споры 3,5—4,5 мкм, шаровидные, бородавчатые, светло-оливково-бурые.

Произрастание Растет с июня по ноябрь в лиственных и хвойных лесах.

Употребление Малоизвестный вкусный съедобный гриб. Собирают молодые плодовые тела, у которых глеба еще белая и упругая.

Похожесть На дождевик настоящий очень похож головач продолговатый — *Calvatia excipuliformis* (Scop.: Pers.) Perd., для которого характерно булавовидное и грушевидное плодовое тело, 50—150 мм высотой, а в верхней шаровидной части 30—80 мм диаметром. Вначале белое, в верхней части шиповато-бородавчатое, позже бывает голое и желтое. У старых грибов — коричневое. В отличие от дождевика настоящего на его верхушке отверстие не образуется, а распадается вся верхняя часть, после чего остается лишь стерильная ножка. Глеба вначале белая и плотная. С возрастом превращается в темно-бурый споровый порошок. Споры 5—6 мкм, шаровидные, с шипами на поверхности, темно-бурые. Растет с июля по ноябрь в лиственных и хвойных лесах, а также на травянистых полянах. Это съедобный гриб, который готовят также как и дождевик настоящий. Все виды дождевиков и головачей съедобны.



Ложнодождевик оранжевий

Scleroderma citrinum Pers.

Несъедобный

Плодовое тело Клубневидное, более вытянутая часть имеет длину 30—100 мм, на срезе почковидное. В верхней желтоватой или охряной поверхности при растрескивании образуются толстые бородавочки. Нижняя часть плодового тела бывает морщинистая и голая, немного суженная, с пучком корневидных мицелевых волокон. Оболочка (перидий) довольно толстая (2—4 мм). Внутренняя мякоть (глеба) плодового тела вначале белая. В зрелости черная, пронизанная белыми стерильными волокнами. В зрелости глеба превращается в оливково-бурый споровый порошок, а оболочка на вершине разрывается на участки разной величины.

Споры 7—15 мкм, шаровидные, с шипами на поверхности и сетчатым орнаментом, черно-коричневые.

Произрастание Растет с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах, чаще всего на песчаных почвах.

Употребление Несьедобный, но только в больших дозах. Если с другими грибами смешать 2—3 дольки — безвредный. В еду иногда добавляется потому, что вкусом и запахом напоминает трюфели. Грибники иногда могут столкнуться с интересным явлением, когда из плодового тела ложнодождевика оранжевого вырастают маленькие трубчатые грибы. Это плодовые тела моховика паразитического — *Xerocomus parasiticus* (Bull. : Fr.) Quél. Этот мелкий моховик формой и цветом похожий на молодые экземпляры моховика зеленого, паразитирует на плодовых телах ложнодождевика обыкновенного и уничтожает его глебу. Хотя моховик паразитный и съедобен, его не собирают, поскольку он встречается очень редко.









Календарь сбора сьедобных грибов

Название гриба	стр.	Месяц											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Белый гриб, форма еловая	162								●	●	●	●	
Белый гриб, форма сетчатая	164					●	●	●	●	●			
Белый гриб, форма тем.-бр.	166						●	●	●	●			
Боровик королевский	172					●	●	●	●	●			
Боровик укорененный	170						●	●	●	●			
Вешенка обыкновенная	60										●	●	●
Вольвариелла красивая	106					●	●						
Гигрофорус ранний	62			●	●								
Гиропорус синеющий	142						●	●	●	●	●		
Говорушка подогнутая	70								●	●	●	●	
Говорушка серая	72									●	●	●	
Гриб-зонтик краснеющий	110							●	●	●	●		
Гриб-зонтик пестрый боль.	108							●	●	●	●		
Дождевик настоящий	216							●	●	●	●	●	
Дубовик зернистоногий	174					●	●	●	●	●	●	●	
Дубовик оливково-бурый	176					●	●	●	●	●	●	●	
Ежовик желтый	58							●	●	●	●		
Ежовик пестрый	56								●	●	●	●	
Зеленушка	80										●	●	●
Зимний гриб	86	●	●	●							●	●	●
Калоцибе майский	66				●	●	●						
Каштановый гриб	144							●	●	●	●	●	
Козляк	54							●	●	●	●	●	

Название гриба	стр.	Месяц											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Колпак кольчатый	128								●	●	●		
Кратереллус воронковидный	54								●	●	●	●	
Леписта лиловоногая	78									●	●	●	●
Леписта фиолетовая	76										●	●	●
Лиофиллюм скученный	64									●	●	●	●
Лисичка настоящая	52					●	●	●	●	●	●	●	
Масленок желто-бурый	156						●	●	●	●	●	●	
Масленок зернистый	152						●	●	●	●	●	●	
Масленок лиственничный	146						●	●	●	●	●	●	
Масленок мягкий	150						●	●	●	●	●	●	
Масленок настоящий	148						●	●	●	●	●	●	
Мокруха клейкая	138							●	●	●	●	●	
Мокруха пурпуровая	140							●	●	●	●	●	
Молочай, подмолочник	198							●	●	●	●		
Моховик зеленый	158						●	●	●	●	●		
Мухомор розовый	94						●	●	●	●	●	●	
Навозник белый	118				●	●	●	●	●	●	●	●	
Обабок (подбер.) жестков.	184							●	●	●	●	●	
Обабок (подбер.) серый	182					●	●	●	●	●	●		
Опенок летний	130				●	●	●	●	●	●	●	●	
Опенок луговой	88					●	●	●	●	●	●	●	
Опенок настоящий	68									●	●		
Плютей олений	104				●	●	●	●	●	●	●	●	●
Подберезовик обыкновен.	186						●	●	●	●	●	●	
Подвишень	132							●	●	●	●	●	
Подосиновик красно-бурый	188						●	●	●	●	●		
Подосиновик красный	190							●	●	●	●	●	
Польский гриб	160						●	●	●	●	●	●	
Поплавок оранжевый	90						●	●	●	●	●		
Рыжик деликатесный	194								●	●	●	●	
Рядовка серая	82										●	●	●
Сморчок конический	46			●	●	●							

Название гриба	стр.	Месяц											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Сморчок обыкновенный	44			●	●	●							
Спарассис кудрявый	50								●	●	●		
Сыроежка буреющая	214								●	●	●	●	
Сыроежка желтая	208							●	●	●	●		
Сыроежка зеленая	206						●	●	●	●	●		
Сыроежка зеленоватая	204						●	●	●	●	●		
Сыроежка золотистая	212							●	●	●			
Сыроежка оливковая	210							●	●	●	●		
Сыроежка пищевая	200						●	●	●	●	●		
Сыроежка сине-желтая	202							●	●	●	●	●	
Шампиньон лесной	114							●	●	●	●	●	
Шампиньон луговой	116					●	●	●	●	●	●	●	
Шампиньон полевой	112						●	●	●	●	●		

УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ

Белый гриб 162, 164, 166
— форма березовая 164
— форма еловая 25, 26, 162
— форма сетчатая (дубовая) 25, 26, 164
— форма сосновая 25, 26
— форма темнобронзовая 27, 166
Белячка 196
Березовик обыкновенный 186
Бледная поганка 25, 27, 28, 98, 204
Боровик 162
— блестящий 180
— красивый 172
— красноватый 170
— королевский 25, 27, 172
— Кэлы 174
— несъедобный 168
— розово-золотистый (пурпурный) 27, 30, 176, 178, 180
— розово-пурурный 180
— придаточный 170
— укорененный 25, 170
— укореняющийся 168
— Юнквилля 142

Валуй 31
Вешенк а обильная 60
— обыкновенная 9, 25, 27, 60
— устричная 25, 27, 60
Волнушка белая 196
— розовая 196
Волнянка 196
Волоконница волокнистая 29, 124
— обыкновенная 29
— Патуйара 25, 66, 122
— репчатая 124
Вольвариелла красивая 106
— шелковистая 106
Вороночник рожковидный 54

Галерина окаймленная 130
Гигрофорус ранний 25, 62
Гиропорус каштановый 144
— синеющий 142
Говорушка беловатая 25, 29, 74
— восковидная 25, 74
— гигантская 70
— дымчатая 72
— красноватая 29
— оборотная 31
— оранжевая 52
— оранжево-красная 30
— подогнутая 70
— рыжая 70
— серая 72
— сероватая 74
— ядовитая 29
Головач продолговатый 216
— пузыревидный 27
Гриб-зонтик девичий 110
— краснеющий 108, 110
— пестрый большой 14, 25, 27, 108
Груздь оливково-черный 31

Дентинум выемчатый 58
Дождевик жемчужный 216
— настоящий 9, 216
— шиповатый 216
Дубовик зернистоногий 174
— крапчатый
— обыкновенный 176
— оливково-бурый 23, 26, 176

Ежовик желтый 26, 58
— пестрый 26, 56
— рыже-коричневый 58
— шероховатый 56

Желчный гриб, 162, 192

Зеленушка 25, 27, 80
Зимний гриб 25, 86

Ивишень 132

Калоцибе майский 25, 27, 66
Каштановик 144
Каштановый гриб 144
Козляк 154
Коллибия веретеновидная 31
— лесолюбивая 88
Колпак кольчатый 26, 128
Копринус хохлатый 118
Красноголовик 27, 190
Кратереллус извилистый 54
— воронковидный 54

Леписта лиловоногая 25, 27, 78
— фиалковая 27, 78
— фиолетовая 25, 76
Лиофиллюм задымленный 64
— скученный 27, 64
— сросшийся 64
Лисичка ложная 52
— настоящая 9, 26; 52
— обыкновенная 52
— серая 54
Ложнодождевик оранжевый 218
Ложноопенок кирпично-красный 68
— серно-желтый 30, 68, 120
— серопластинковый 120

Масленок зернистый 152
— желто-бурый 156
— кедровый 150
— лиственничный 23, 26, 146
— мягкий 150
— настоящий желтый 148
— Нуэша 146
— обыкновенный 9
— перечный 154
— поздний 148
— рыжий 148, 152
Мицена чистая 31
Млечник серо-розовый 31, 198
Мокруха клейкая 138
— пурпуровая 27, 140
— янтарно-желтая 140
Молочай 198
Моховик зеленый 25, 26, 158
— каштановый 158
— паразитический 11, 218
Мухомор белый 98, 100
— белый вонючий 28, 100
— вонючий 26, 28, 100
— зеленый 98
— королевский 26, 29, 92
— краснеющий 94
— красный 9, 25, 26, 29, 92
— пантерный 25, 28, 94, 96
— пантерный пихтовый 26
— поганковидный 102
— порфировый 29
— розовый, 27, 94, 96
— серо-розовый 94
— толстый 96
— Цезаря 25, 27
— ярко-желтый 29, 102

Навозник белый 26, 27, 118
— лохматый 118
— серый 118
— чернильный 30, 118

Обабок (подберезовик) болотный белый, 186
— дубовый 190
— желтопоровый 26
— жестковатый 27, 182, 184
— изменчивый 188
— серый 182
— черный 186
Опенок зимний 25, 86
— летний 26, 86, 130
— луговой 9, 26, 27, 88
— настоящий 9, 26, 68
— осенний 68

Паутинник козий 76
— коричневый 126
— оранжево-красный 25, 29, 126
— ядовитый 126
Печерица 116
Плютей олений 104
— черно-окаймленный 104
Подберезовик (обабок) болотный белый 186
— дубовый 26, 190
— желтопоровый 26
— жестковатый 184
— изменчивый 188
— обыкновенный 25, 186
— серый 182
— черный 186
Подвишень 26, 132
Поддубник 23, 26, 176
Подмолочник 198
Подосиновик красно-бурый 188
— красный 25, 27, 190
Польский гриб 25, 26, 160
Поплавок оранжевый 90
— серый 90

Решетник 154
Розовопластинник вонючий 29
— дымчатый 29
— желтовато-сизый 134
— садовый 25, 27, 134
— ядовитый 25, 28, 29, 134
Рыжик деликатесный 25, 26, 194
— форма сосновая 27, 194
Рядовка волокнистая 82
— губительная 30
— землистая 82
— красноватая 84
— лиливоногая 78
— отделенная 30
— серая 25, 27, 82
— серно-желтая 30, 80
— скученная 64
— тигровая 29, 84
— фиолетовая 76
— ядовитая 84

Сатанинский гриб 27, 30, 168, 178
Свинушка тонкая 25, 30, 136
Синяк 142, 176
Сморжок 46
Сморчок высокий 23, 46
— конический 46
— настоящий 44
— обыкновенный 44
Спарассис кудрявый 50
— курчавый 50
— пластинчатый 50
Строчок гигантский 48
— обыкновенный 25, 30, 48
Сыроежка буреющая 214
— едкая 31, 200
— желтая, 208
— зеленая 206
— зеленоватая 25, 204
— зеленовато-буроватая 206
— зелено-красная 210
— золотистая 212
— красивая 212
— Кэле 31
— лайковая 210
— медовая 214

— оливковая 26, 210
— остроедкая 31
— пищевая 25, 200
— рвотная 31, 200
— светло-желтая 208
— сереющая 208
— сизая 202
— сине-желтая 25, 202
— съедобная 25, 200
— черно-пурпуровая 31
— ядовитая 31

Фламмулина бархатистая 25

Шампиньон двукольцовый 116
— желтокожий 31, 112
— лесной 27, 114
— луговой 27, 116
— обыкновенный 9
— полевой 26, 112
— темнокрасный 114
— темночешуйчатый 31

УКАЗАТЕЛЬ ЛАТИНСКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ

Agaricus arvensis 26, 112
— bitorquis 116
— campestris 9, 27, 116
— haemorrhoidarius 114
— placomyces 31
— sylvaticus 27, 114
— xanthodermus 31, 112
Amanita caesarea 25, 27
— citrina 102
— gemmata 29, 102
— mappa 102
— muscaria 9, 25, 26, 29, 92
— pantherina 25, 28, 94, 96
— pantherina var. abietinum 26
— phalloides 25, 27, 28, 98, 204
— porphyria 29
— regalis 26, 29, 92
— rubescens 27, 94, 96
— spissa 96
— verna 28, 98, 100
— virosa 26, 28, 100
Amanitopsis fulva 90
— vaginata 90
Armillariella mellea 9, 26, 68, 120
Ascomycetes 22

Basidiomycetes 22
Boletus aereus 27, 166
— aestivalis 25, 26, 164
— appendiculatus 25, 170
— badius 160
— betulicolus 164
— calopus 168
— edulis 25, 26, 162
— erythropus 26, 174
— felleus 192
— grevillei 23
— junquilleus 142
— leucophareus 186
— luridus 23, 26, 176
— pinophilus 25, 26
— queletii 174
— radicans 168
— regius 25, 27, 172
— reticulatus 164
— rhodopurpureus 180
— rhodoxanthus 27, 30, 176, 178, 180
— satanas 27, 30, 168, 178
— speciosus 172
— splendidus 180
— subappendiculatus 170
— subtomentosus 158

Calocybe gambosa 25, 27, 66
Calvatia excipuliformis 216
— utriformis 27
Cantharellus cibarius 9, 26, 52
— cornucopioides 54
Chalciporus piperatus 154
Chytridiomycetes 22
Clitocybe cerrusata 25, 29, 74
— dealbata 29, 74
— geotropa 70
— inversa 31
— mellea 68
— nebularis 72
— rivulosa 29
Clitopilus prunulus 26, 132
Collybia dryophilla 88
— fusipes 31
— velutipes 86
Coprinus atramentarius 30, 118
— comatus 26, 27, 118

Cortinarius cinnamomeoluteus 126
— orellanus 25, 29, 126
— traganus 76
Craterellus sornucopioides 54
— sinuosus 54

Dentinum repandum 26, 58
— repandum var. rufescens 58
Deuteromycetes 23

Endomycetes 22
Entoloma clypeatum 25, 27, 134
— lividum 134
— nidorosum 29
— rhodopolium 29
— sinuatum 25, 28, 29, 134

Flammulina velutipes 25, 86

Galerina marginata 130
Gasteromycetes 23
Gomphidius glutinosus 138
— helveticus 140
— rutilus 27, 140
Gyromitra esculenta 25, 30, 48
Gyroporus castaneus 144
— cyanescens 142

Hydnum imbricatum 26, 56
— repandum 58
— scabrosum 56
Hygrophoropsis aurantiaca 52
Hygrophorus marzuolus 25, 62,
Hypholoma capnoides 120
— fasciculare 30, 68, 120
— sublateritium 68, 120

Inocybe fastigiata 29, 124
— geophylla 29
— napipes 124
— patouillardii 25, 29, 66, 122

Kuehneromycetes mutabilis 26, 86

Lactarius deliciosus 25, 26, 194
— deliciosus var. pini 27, 194
— helvus 31, 198
— pubescens 196
— torminosus 196
— turpis 31
— volemus 198
Leccinum aurantiacum 25, 27, 190
— carpini 182
— decipiens 188
— duriusculum 27, 182, 184
— griseum 182
— holopus 186
— melaneum 186
— nigrescens 26
— quercinum 26, 190
— scabrum 25, 186
— testaceoscabrum 188
Lepiota procera 108
— rhacodes 110
Lepista irina 27, 78
— nuda 25, 76
— saeva 25, 27, 78
Leucopaxillus giganteus 70
Lycoperdon perlatum 9, 216
Lyophyllum connatum 64
— decastes 27, 64
— fumosum 64

Macrolepiota procera 25, 27, 108
— puellaris 110
— rhacodes 108, 110
Marasmius oreades 9, 26, 27, 88
Masseola crispa 50
Morchella conica 46
— elata 23, 46
— esculenta 44
Mycena pura 31

Nematoloma fasciculare 120
Neogyromitra gigas 48

Omphalotus olearius 30
Oomycetes 22

Paxillus involutus 25, 30, 136
Pezizales 21
Pholiota caperata 128
— mutabilis 130
Pleurotus cornucopiae 60
— ostreatus 9, 25, 27, 60
Pluteus atricapillus 104
— atromarginatus 104
— cervinus 104
Psalliota arvensis 112
— campestris 116
— sylvatica 114

Rozites caperata 26, 128
Russula aeruginea 206
— alutacea 210
— atropurpurea 31
— aurata 212
— claroflava 208
— cyanoxantha 25, 202
— decolorans 208
— emetica 31, 200
— flava 208
— foetens 31
— graminicolor 206
— heterophylla 206
— lepida 212
— melliolens 214
— olivacea 26, 210
— palumbina 202
— queletii 31
— sardonia 31
— vesca 200
— virenscens 204
— xerampelina 214

Sarcodon imbricatus 56
Scleroderma citrinum 31, 218
Sparrasis crispa 50
— laminosa 50
— ramosa 50
Suillus bovinus 154
— fluryi 148, 152
— granulatus 152
— grevillei 23, 26, 146
— luteus 9, 148
— nueschii 146
— placidus 150
— plorans 150
— variegatus 156

Tricholoma equestra 80
— flavovirens 25, 27, 80
— georgii 66
— nudum 76
— orirubens 84
— pardalotum 29, 84
— pardinum 84
— personatum 78
— pessundatum 30
— portentosum 25, 27, 82
— sejunctum 30
— sulphureum 30, 80
— terreum 82
— virgatum 82
Tylopilus felleus 162, 192

Volvaria speciosa 106
Volvariella bombycina 106
— speciosa 106

Xerocomus badius 25, 26, 27,
— parasiticus, 11, 218
— spadiceus 158
— subtomentosus 25, 26, 158

Zygomycetes 22

Грибы
Текст Аурел Дермек
Иллюстрации Аурел Дермек
Перевод Галина Кострова
Ответственный редактор С. П. Вассер,
член-корреспондент АН УССР,
доктор биологических наук
© 1989 Издательство „Словарт“, Братислава
Тираж 100 000 экз.
Цена 2 р. 70 к.
Отпечатано в Чехословакии